

Garnélarák

Tisztítva vagy páncéljában, többnyire fagyasztva kapható. Hasonlít a koktálrákhoz, de annál nagyobb. Önálló ételek készítésére használjuk, személyenként 5-6 darabot számítva.

Koktálrák (shrimp)

Tisztítva, mélyhűtve kapható. Amelyik szürke, azt nyersen fagyasztották, a rózsaszín húsút gőzölték, tehát ez azonnal, fölengedés után használható. Még finomabb, ha fölaprított petrezselyemmel, sóval, borssal, citromlével ízesített fehérborban pácoljuk, néhány órán át (ebben engedjük fel). A nyerszet 3-4 percig főzzük, vagy felhasználástól függően ugyanennyi ideig vajon futtassuk meg. Elsősorban salátába, töltelékbe való.

Homár

Szép piros külseje ellenére sincs készen, ezért, miután szobahőmérsékleten fölengedtük, sós, citromos, petrezselymes, köménymagos vízben a forrástól számított 18 percig főzzük. Kissé hűlni hagyjuk, majd az ollókat meg a farkát felvágva szabadítjuk ki a húsát. Egy kb.50 dekárs homárból mindössze 15 deka használható.

Kagyló

Héjában és héj nélkül is kapni, főként ragu és saláta lehet belőle. Konzervként is számtalan fajtája kapható.

Tenger gyümölcsei

Kagylót, rákot, tintahalat tartalmazó fagyasztott készítmény. Szobahőmérsékleten fölengedve, fűszerezve, főként salátaként kínáljuk.