

Στα οστρακόδερμα ανήκουν οι αστακοί (με δαγκανεςή με κεραίες)  ή καραβίδες, οι γαρίδες και α καβούρια. Πρέπει όταν αγοράζονται να είναι ζωντανά, να έχουν ζωηρό χρώμα και να μυρίζουν φρεσκάδα θαλάσσης. Έχουμε πολλούς τρόπους μαγειρέματος , σχάρας, βραστα, τηγανιτά, σοτέ, σούβλας, Ο-Γκρατέν, σοτέ κατσαρόλας,  σαγανάκι,  σαλάτες κλπ, και σερβίρονται σε πάρα πολλά πιάτα σπεσιαλιτέ και ως κρύα και ζεστά ορεκτικά - σε μουφέ και συνοδεύονται με πάρα πολλές πλούσιες γαρνιτούρες και πικάντικες σαλτσες. Βράζουν σε κουρ-μπουγιόν. Χρόνος ψησίματος για τα μεγάλα οστρακόδερμα 20-25 λεπτά / κιλό, ενώ για τα μικρά οστρακοειδή 8-12 λεπτά περίπου. Μετά το βράσιμο τους, βάζουμε ένα βαρύ αντικείμενο πάνω στη ράχη τους, για να πάρουν φόρμα.



**1. ΓΑΡΙΔΕΣ 0-6:**Όσο πιο μικρός ο αριθμός τόσο πιο μεγάλη η γαρίδα. (καλό πλύσιμο για να φύγει η μυρωδιά της αμμωνίας και βγάζουμε το εντεράκι και κόβουμε τα μουστάκια).



**2. ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΧΑΡΑΣ:**Καθαρίζουμε το ενδιάμεσο κρατάμε το κεφάλι και την ουρά και σχαριάζουμε.





**3. ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΟΥΒΛΑΚΙ:**Ανάμεσα πιπεριές και τομάτες σε φέτες.







**4. ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΟΤΕ:**Της σοτάρουμε σε καυτή λιπαρή ουσία , σβήνουμε με κρασί ή κονιάκ ή ούζο.



**5. ΓΑΡΙΔΑ ΤΗΓΑΝΙΤΗ:**1) Με αλεύρι.  2) Με πατ-α-φίρ (κουρκούτι σφιχτή για να καλύπτει όλο το σώμα της γαρίδας).  3) Πανέ α-λ-ανγκλαίζ (αλεύρι-αυγό-φρυγανιά).   4) Με πανε Σαν-λαζάρ (με βούτυρο- ψίχα ψωμιού) γίνετε σε σαλαμάνδρα.

|  |
| --- |
| https://3.bp.blogspot.com/-F38pTc0rHMk/Uatk9wd64WI/AAAAAAAAEjY/ZQExI5YjJgE/s400/fried-shrimps-megali-polaroid.jpg |
| ΤΡΟΠΟΣ 1  |

|  |
| --- |
| https://2.bp.blogspot.com/-odsHLELM8Ig/UatlOl-6geI/AAAAAAAAEjg/AqBazKAPmzQ/s400/103b10416a45c1cdc67ad16221e6aba9bb5f5138.420.465.ec8af66a76c24e2c2813cec9e58e6daf472602a7.jpg |
| ΤΡΟΠΟΣ  2   |

|  |
| --- |
| https://4.bp.blogspot.com/-2HXQwp02KGI/UatlwXmpKYI/AAAAAAAAEjw/Qxxnf1_Bj44/s400/coconut_shrimp.jpg |
| ΤΡΟΠΟΣ  3 |

|  |
| --- |
| https://2.bp.blogspot.com/-NPGbkrmj6GE/UatleCfpV5I/AAAAAAAAEjo/6r2V6ZkG6e0/s400/images+(1).jpg |
| ΤΡΟΠΟΣ  4 |