

Јастог (лангуст) је најквалитетнији морски рак. Најбоља тежина му је око 1 кг. Месо му је бијело и веома укусно. У топлој кухињи се припрема као рижото (од окрајака) на амерички начин, са сосовима, гарниран. У хладној кухињи се припрема на начин белви (лијеп изглед) а нарочито је декоративног изгледа када се припрема скупа са главом и репом, као хладно предјело, сервиран на хладном бифеу. Месо му се декорише кавијаром и прелива аспицом. Месо му се налази само у репу. Такође од јастога се припремају разни хладни коктели.

Шкампи – мањи су од јастога, а оклоп им није много тврд и црвенкасте је боје. Месо му се налази само у репу. Прије употребе се не мора кувати, уколико то не захтијева начин припремања. Месо се вади из репа и припрема на жару, похује на сва три начина, припрема се као рижото, гарнира и припрема са сосовима. У хладној кухињи се припрема са салатама, мајонезом и аспицом. Од његовог меса припрема се укусан коктел.