

麻辣小海鲜定制 北京小海鲜定制 虹洋海产品

产品名称	麻辣小海鲜定制 北京小海鲜定制 虹洋海产品
公司名称	乳山市虹洋食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东威海乳山市经济技术开发区惠州路中段
联系电话	13508917908

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：乳山市虹洋食品有限公司

麻辣小海鲜的制作流程

- 1、将香料包1包、黄栀子15克、花椒50克，泡水洗净后，放入煲汤袋中装好。
- 2、菜籽油2斤入锅内烧至250度，油温降到180度下入姜片250克炸香，下入大葱300克，北京小海鲜定制，洋葱200克，麻辣小海鲜定制，炸香捞出用煲汤袋装好，油温150度下入花椒50克，炸5秒钟，下入辣椒王350克，新一代辣椒300克，炸香，烹入白酒100克，麻辣小海鲜定制，桶中加入35斤水，下入香料包、蔬菜料包，烧开，煮10分钟。
- 3、再将五花肉3斤，下入卤水中，煮熟至烂捞出，再加入以上调料调味。
- 4、卤煮各种海鲜要将其静养吐净泥沙，麻辣小海鲜定制，然后用葱姜料酒盐将鲜水。
- 5、将卤水放在小锅内每一样海鲜单独卤煮浸泡（蟹，琵琶虾，鲍鱼泡4分钟，贝类2分钟左右）。
- 6、辣度可以根据客人的要求增加，也可以单独炼香辣油及炒香的干辣椒增加辣度。

麻辣小海鲜

想想在家里肚子饿了、冰箱空了的时候，要是小龙虾、香辣蟹、钉螺..自己送上门来！简直就是比较幸福的事！

一方水土养一方人

靠山吃山，靠海便拥有了无尽的海鲜

烟台，拥有广阔的海岸线

在这片洁净的海域里

孕育着各种各样海货

每当渔获时节，富饶的大海便会展现出它的宽怀

一笼笼的海货整船整船的被打捞上来

而乳山市虹洋食品就是选用这些新鲜质优的海鲜

把它们做成你口边的一道道美味

小海鲜的暂养方法：

- 1、用循环水长期转换清凉干净的海水浇灌装小海鲜的盘；
- 2、水温控制在摄氏18度以内；
- 3、水的深度不超过2CM；
- 4、是找点干净砂把小海鲜埋在里面时间活得更长。
- 5、注意不要用强光照射，或暴晒。
- 6.混养学问，在介绍部分海鲜品种的活养水温、盐度（1公斤海水所含的盐数称为盐度）、禁忌等之前，先让我们看看酒店活养海鲜的必备之物有哪些？
- 7、温度计——测量海鲜池的水温。
- 8、海水浓度计（又称盐度计）——监测海鲜池含盐的浓度。
- 9、恒温器——提供热能。
- 10、氧气泵——为单个海鲜池制造氧气。

11、循环水设备——使海鲜池里的水上下左右循环流动，并在流动中自然充氧。

12、制冷设备——降低池内的水温。

13、过滤网——过滤池水杂质。

麻辣小海鲜定制-北京小海鲜定制-虹洋海产品(查看)由乳山市虹洋食品有限公司提供。乳山市虹洋食品有限公司是一家从事“即食海带,即食海蜇,盐渍海蜇,盐渍海带,即食裙带,盐渍海产品”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“海味人家”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使虹洋食品在腌制水产品中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！