

麻辣蟹钳量大优惠 虹洋食品 北京蟹钳量大优惠

产品名称	麻辣蟹钳量大优惠 虹洋食品 北京蟹钳量大优惠
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

麻辣海鲜

活螃蟹，活虾，活鲍鱼，活 总之很多的活海鲜，非常棒!鱼生很新鲜，雪蟹腿超级大，肉肉很甜!很多涮物，麻辣小龙虾麻辣海鲜大咖哦！现杀章鱼也很棒，扔到锅里几秒钟就可以吃了，Q弹爽滑。对于自助餐店，食客一进门就是各种海鲜，象蚌、各种贝类、螃蟹、黄辣丁"像海鲜市场一样，北京蟹钳量大优惠，真的很棒！

乳山市虹洋食品有限公司成立于2000年，是一家从事海洋食品研发、生产、加工为一体的科技型企业。公司位于人类宜居的胶东半岛、旅游养生福地-----威海乳山，那里的天蓝海蓝，山青水绿，有着丰富的海洋资源。依托本地海洋资源的优势，精耕常温系列盐渍海蜇、海带、裙带及其即食类产品；冷冻及常温麻辣捞汁系列产品，包括软体鱿鱼类：鱿鱼圈、鱿鱼头、籽乌、墨鱼仔、章鱼等；甲壳类：对虾、皮皮虾、海龙虾、蟹钳等；贝壳类：花蛤、扇贝、鸟贝、鲍鱼等；螺类：花螺、锥螺、海螺等休闲海洋健康食品。

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，洋葱200克，炸香捞出用煲汤袋装好，油温150度下入花椒50克，炸5秒钟，麻辣蟹钳量大优惠，下入辣椒王350克，新一代

辣椒300克，炸香，烹入白酒100克，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，麻辣蟹钳量大优惠，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，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。

要求菜品体现原汁原味，尤其是清口青菜及海鲜菜肴，口味避免过重，（如过咸、过辣、过酸、过甜、过苦更不允许有异味腥、膻、臭味等）不能用调料、大料的味道压住本身的味道，突出要求口味（糖醋、酸辣等）。

调料有去异味，麻辣蟹钳量大优惠，调和原料本身不易被人接受味道的作用。不能作为主料体现出主体味，切记食用过量调料会严重影响健康。

汤菜的要求

汤菜盛入盛器中不能太满，以8分满或8分半满为宜

汤菜原料和汤的比例，根据菜的性质不同，比例也不同，但是原料的比例不能超过汤的比例

麻辣蟹钳量大优惠-虹洋食品(在线咨询)-北京蟹钳量大优惠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”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：陶永广。