

辽宁抚顺三只松鼠总经销商，抚顺三只松鼠团购中心

产品名称	辽宁抚顺三只松鼠总经销商，抚顺三只松鼠团购中心
公司名称	江西盈晟贸易有限公司
价格	60.00/盒
规格参数	三只松鼠:坚果 果紫款:2200g 安徽:芜湖
公司地址	江西省萍乡市芦溪县芦溪镇古城管理处综合办公楼飞天创业园412（注册地址）
联系电话	15307997774

产品详情

我的家乡 清江 坐落于温州乐清，它是一个美丽富饶的沿海小镇，我们家乡的特色小吃像天上的星星，数不胜数。但是，要说有名的，还是三鲜面。

据说，三鲜面原先只有三种配料：白虾，蛤蜊，牡蛎。之后根据客人对口味的要求，商家又在原先的三鲜面里加上其他一些辅料或一些特色海鲜，但是，三鲜面这个名字还是一向保留了下来。噢，对了，悄悄告诉你，只有我们清江的三鲜面才是的！

我记得有一家三鲜面馆坐落在公园对面的小店附近。有些人，本是专程来买东西的，可经过面馆，每每闻到面馆里飘出的三鲜面特有的香气，总忍不住进去大吃一顿。还有些远方的客人，然后也专门赶过来吃咱们清江的三鲜面。去的多了，无论是谁都会发现，然后面馆不小的店面每次都是“人满为患”，两名店主忙的不亦乐乎，三鲜面不仅仅受人喜爱，做法也比较奇特。

首先准备：姜1小块，鸡蛋1个，小黄鱼1条，蛭子，白虾，鳊干，蛤蜊，牡蛎，葱，然后小青菜以及其他必要的配料。步要做姜蛋。把姜洗净，去皮，切片，一半切末，一半留着备用；鸡蛋搅匀加入姜末，再搅匀，搁在一旁。锅里放少许油，小火，煎姜蛋，煎好了拿出来备用。第二步，在锅里放油，加姜片，烧6成热，放小黄鱼，之后是鳊干，煎的颜色有点黄了就放蛭子，姜蛋，老酒，糖。直接加水，再放入白虾和适量盐，水开了放面食，水再次开时加适量味精，放牡蛎，葱叶，然后小青菜就能够出锅了。一口下去，个感觉是烫，然后就尝到了鲜，一口面进肚，就立刻想再来一口，哪管什么“烫”！