

产地质量上乘手撕鱿鱼片 万海

产品名称	产地质量上乘手撕鱿鱼片 万海
公司名称	舟山振宇海洋食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:万海 品种:/ 售卖方式:包装
公司地址	舟山市普陀区展茅街道鱿鱼市场一区22号
联系电话	86 0580 3667142 13506803663

产品详情

品牌	万海	品种	/
售卖方式	包装	商品条形码	/
等级	/	规格	/
净重	400 (g)	原产地	舟山
保质期	/(天)	生产日期	/
生产厂家	/	储藏方法	/
原料与配料	/	卫生许可证	/
产品标准号	/	特产	是

4条中等鱿鱼，洗净，大约750克；1汤匙纯天然橄榄油；海盐和新磨黑胡椒粉；嫩菠菜叶，最后添加；柠檬和胡荽调料；5汤匙花生油；1汤匙炒芝麻油；1个柠檬新挤出的汁；；2汤匙甜酱油(印度尼西亚甜酱油或者普通酱油添加半茶匙糖)；2汤匙切好的新鲜胡荽；1瓣大蒜，扁碎。制法：1、调料时，把各种成分放入一个有螺旋盖子的瓶中，摇晃使成分均匀。如果要在冰箱中保存的话，先不要放胡荽，使用时再放。2、把鱿鱼切成两半，展开，在鱿鱼上刷上油，然后用盐和胡椒粉来调味。3、把烤盘加热5分钟，使烤盘炙热。把鱿鱼和鱿鱼触手放在上面，每面灼烤1分钟，把每面都烤得焦嫩。之后放到切板上把鱿鱼切成厚片。

4、把调料到入碗中，加入鱿鱼片搅拌好。上面再放上菠菜叶，撒上胡椒粉即可做成炭烤拉松手撕鱿鱼片