

# 冻煮贻贝肉

产品名称	冻煮贻贝肉
公司名称	日照荣泰水产食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省日照市东港海滨一路65号
联系电话	8331726 13606339851

## 产品详情

品牌	*	商品条形码	*
卫生许可证	*	产品标准号	*
净重	2500 (g)	原料与配料	*
保质期	720 (天)	原产地	山东
生产厂家	*	储藏方法	*
等级	*	规格	*
生产日期	*	售卖方式	包装
特产	否		

日照荣泰水产食品有限公司长年从事冻

煮贻贝肉的加工，产品品质优良，广泛出口到俄罗斯，乌克兰等国家，主要规格: 100-200, 200-300, 300-500/kg

如有兴趣，请直接与我公司联系！

**【菜名】炒贻贝****【原料】**贻贝肉250克，罐头竹笋15克，蘑菇15克，水发木耳15克，油菜心15克，花生油35克，酱油15克，料酒10克，味精1.5克，淀粉15克，精盐1.5克，辣椒面0.5克，大葱5克，大蒜5克，生姜5克。**【制作过程】**1、贻贝去壳，洗净  
2、竹笋、蘑菇和油菜封锁切片；水发木耳撕成小片；葱、姜、蒜去皮，洗净，均切末  
3、将贻贝、竹笋、木耳、蘑菇和油菜片分别用开水氽一下，捞出4、炒锅烧热，放入花生油，烧五成热时，放入葱、姜、蒜和辣椒面煸炒出香味，再投入贻贝肉、竹笋、木耳、蘑菇和油菜，翻炒后，用酱油、料酒、味精调好口味，淋少许水淀粉勾芡，烧开即可。**【特点】**色彩鲜艳，味清可口，贻贝脆嫩