

湛江生蚝 湛江蚝王 168

产品名称	湛江生蚝 湛江蚝王 168
公司名称	湛江三人行海鲜贸易公司
价格	265.00/件
规格参数	品牌:湛江蚝王 保质期:6 产品标准号:168
公司地址	中国 广东 湛江市 广东湛江市遂溪县城东市场26号档口
联系电话	86 0 13536423833 13536423833

产品详情

品牌	湛江蚝王	保质期	6
产品标准号	168	储藏方法	冷存
等级	A	规格	3/4/5/6/7/8两
商品条形码	3233632	生产厂家	湛江北部湾国家生蚝养殖基地
生产日期	2010.7.10	售卖方式	包装
特产	是	卫生许可证	aqssx20s000010400
原产地	广东	原料与配料	120412

我们的宗旨是“以最优的品质，最低的价位”让各个批发公司（档口）赢取最多的客户，最大的利润。

联系人，陈生13536423833

辣汁炸生蚝主料：

生蚝（去壳）1斤（约600克），青椒、红辣椒各1只，姜茸、蒜茸各1/3茶匙，葱1棵，粟粉适量。配料：脆浆粉：面粉7汤匙，粟粉2汤匙，发粉1/4茶匙，水1/2杯，盐1/8茶匙。辣汁料：酒1茶匙，糖3/2茶匙，生抽、辣椒油各1汤匙，胡椒粉、麻油各少许，水溶粟粉1汤匙，沙律油2汤匙。做法：1、生蚝用盐水洗净，放入滚水中焯至变白色即取出，沥干水分。2、青椒纵切开，去籽、切块；红辣椒切段；葱切段，用清水略浸，沥干待用。3、脆浆料调匀成脆浆。4、将生蚝沾匀干粟粉，再均匀蘸上脆浆，即放入中温滚油中，炸至微焦黄色即成，沥干油分。青椒在炸蚝前，先放入热油中泡油，沥干待用。5、烧热2汤匙沙律油，依次下红辣椒、姜茸、蒜蓉，炒至出香味时，加入调匀的辣汁料，最后下青椒炒匀，与葱段同置碗中，趁热浇在脆炸的生蚝中即可进食。酥炸生蚝烹调方法1. 鲜蚝用盐、生粉、白饭各洗一次。2. 把水连同姜、葱煮沸，将蚝快速放入飞水，加入腌料拌匀，腌二十分钟。3.

鲜蚝洒上少许生粉，沾脆浆放入滚油中炸至金黄色。4. 此菜可配o急汁或五香盐伴食。5.

蚝腌料：姜汁、酒各一茶匙；盐、糖各1/4茶匙。6. 脆浆料：面粉八汤匙；粟粉二汤匙；发粉二茶匙；梳打粉1/4茶匙；盐1/2茶匙；水七至八汤匙。蜜汁烧蚝原料：生蚝、面粉、胡椒粉、盐、料酒、蜂蜜、老抽。

做法：1、生蚝飞水，滤干后充分抹干水份，加面粉、胡椒粉、盐拌匀；2、锅内落油，放进焗煎至外表微焦，加料酒、蜂蜜、老抽烧煮，至汁收干即可。潮州蚝烙原料：鲜蚝、面粉、鸡蛋、葱、味精、鱼露、辣椒酱。做法：1、将鲜蚝仔用清水漂洗干净，面粉水调匀，葱切成细粒放入，同时加入味精、鱼露搅匀待用；2、落平底锅，用旺火烧热后入油，将上述材料混和成浆状，落锅，再把鸡蛋蛋去壳打散淋在上面，并配入辣椒酱调味；3、用勺翻转，煎至上下两面酥脆，并呈金黄色，盛入盘即成。脆皮炸蚝原料：

生蚝、盐、味精、胡椒粉、生粉、面粉。做法：1、生蚝洗净抹干水，加盐、味精、胡椒粉腌10分钟；2、生粉、面粉加清水调成浆，下入生蚝挂上糊；3、烧锅下油，油热后放入挂上浆的生蚝炸至金黄，捞起即成。芝士烤生蚝（家庭做法）第一步：买回来带壳的生蚝，洗干净，留下一边的壳子，用开水烫烫，把烫好的蚝肉放到半边壳里；第二步：把干面粉放在锅里炒到淡黄色，放入牛油、芝士拌匀，加入适量的盐；第三步：把做好的芝士酱放入装有蚝肉的半边壳里填满，放入微波炉用烧烤大约半小时，见到芝士酱的表面起黄色的焦皮即可。香煎生蚝材料：铁观音2克，生蚝300克，洋葱1个。盐1/2茶匙，酒1/2茶匙，白胡椒粉些小。糖1/2茶匙，马铃薯粉100克，鲜奶油1茶匙。高汤2碗，淀粉1大匙，吉士粉1大匙。制作：1、铁观音用2碗热高汤泡2分钟，把茶汤滤出备用；洋葱去皮切成片状。2、生蚝加盐洗净，加入调味料腌一下并沥干，再沾上淀粉，用平底镬将生蚝煎至金黄色，捞出备用。3、洋葱片沾吉士粉，落油镬炸至金黄色，捞出排放碟底，并将煎好的生蚝放在上面。4、将铁观音茶汤烧开，加入调味料勾芡，淋在碟周围即可。辣汁炸生蚝主料：

生蚝（去壳）1斤（约600克），青椒、红辣椒各1只，姜茸、蒜茸各1/3茶匙，葱1棵，粟粉适量。配料：脆浆粉：面粉7汤匙，粟粉2汤匙，发粉1/4茶匙，水1/2杯，盐1/8茶匙。辣汁料：酒1茶匙，糖3/2茶匙，生抽、辣椒油各1汤匙，胡椒粉、麻油各少许，水溶粟粉1汤匙，沙律油2汤匙。做法：1、生蚝用盐水洗净，放入滚水中焯至变白色即取出，沥干水分。2、青椒纵切开，去籽、切块；红辣椒切段；葱切段，用清水略浸，沥干待用。3、脆浆料调匀成脆浆。4、将生蚝沾匀干粟粉，再均匀蘸上脆浆，即放入中温滚油中，炸至微焦黄色即成，沥干油分。青椒在炸蚝前，先放入热油中泡油，沥干待用。5、烧热2汤匙沙律油，依次下红辣椒、姜茸、蒜蓉，炒至出香味时，加入调匀的辣汁料，最后下青椒炒匀，与葱段同置碗中，趁热浇在脆炸的生蚝中即可进食。炭烧生蚝材料：生蚝若干、蒜蓉辣酱若干、老干妈豆豉若干、蒸鱼豉油、粉丝若干、蒜两颗、朝天椒、香葱、盐、柠檬汁炭烧生蚝一：原味鲜香做法如下：1、朝天椒香葱切碎，调入盐，蒜末，蒸鱼豉油，混合均匀，制成调味汁备用。2、鲜生蚝洗净，沥干水分，带壳直接放在烤炭火上等到生蚝渗出鲜汁，继渐干时，撬开壳口，将柠檬汁淋入，继续烧烤2分钟左右。3、生蚝上桌，沾调味汁食用。炭烧生蚝二：豉汁咸鲜做法如下：1、香葱切碎，调入盐，老干妈豆豉，蒜末，柠檬汁，混合均匀，制成调味汁备用。2、鲜生蚝洗净，沥干水分，带壳直接放在烤炭火上等到生蚝渗出鲜汁，继渐干时，撬开贝壳，将调味汁浇在贝肉上，继续烧烤2分钟左右。炭烧生蚝三：蒜蓉粉丝鲜辣味做法如下：1、香葱切碎，调入盐，蒜蓉辣酱，豉油，蒜末，柠檬汁，混合均匀，制成调味汁备用。粉丝事先泡软备用。2、鲜生蚝洗净，沥干水分，带壳直接放在烤炭火上等到生蚝渗出鲜汁，继渐干时，撬开贝壳，将粉丝绕成圆圈盘在贝壳内，将调味汁浇在贝肉上，继续烧烤2分钟左右。