

冻煮扇贝肉 西美

产品名称	冻煮扇贝肉 西美
公司名称	大连西美食品贸易有限公司
价格	38.00/千克
规格参数	品牌:西美 商品条形码:895024202099 卫生许可证:sp2102001010002837
公司地址	辽宁省大连市沙河口区五一路122号224-226号房屋
联系电话	13352209129

产品详情

品牌	西美	商品条形码	895024202099
卫生许可证	sp2102001010002837	产品标准号	AO71152-011123
净重	10000 (g)	原料与配料	鲜活扇贝
保质期	360 (天)	原产地	大连
生产厂家	大连西美食品	储藏方法	-18
等级	A级	规格	31-40
生产日期	2010-9-20	售卖方式	包装
特产	是		

蒜蓉粉丝蒸扇贝:主料:切掉一半并且洗净的扇贝若干(买的时候可以让鱼店老板加工好),粉丝(绿豆粉),蒜,姜少许,葱少许调料:盐,生抽(可选),植物油做法:非常简单。粉丝用水泡软,蒜、姜、葱切末,把它们拌在一起,加盐,还可以加适量的生抽。将拌好的粉丝铺在贝肉上,将扇贝放入盘子。加盖隔水蒸大约5分钟取出,淋上少许明油就大功告成了。-----清蒸扇贝原料:新鲜扇贝、粉丝一小把、葱,姜若、酱油,食油、辣酱做法:先准备粉丝,放入沸水中煮熟,在凉水下冲洗后,待用。将扇贝洗清,葱姜切丝,放一些葱姜丝于扇贝上,上蒸笼蒸。若没蒸笼也可用其他器具蒸。等到扇贝肉发白即可,切勿蒸太久,扇贝肉会缩。5-10分钟,装盆后可将粉丝铺上,铺在扇贝上或下随喜好而定。与扇贝同吃。同时,锅里入油,放入余下的葱姜和一点点辣酱,直至香味出来,放入酱油,加入蒸扇贝时留下的扇贝汁,加热至沸腾,直接浇在扇贝上。个人喜好加粉丝,结合扇贝不同的质地,以刺激咀嚼中不同的感受。试试吧,简单却味道丰富,可以和饭店里做的媲美哦 粉丝先泡软之后,直接放在洗净的扇贝上,然后再放上豆豉,可以适当加点盐(8能太多),放入笼上蒸。大火,3分钟。关火,闷2-3分钟,就可以了。豆豉蒸扇贝就搞定了!还有种方法,是上星期我自己在家里弄的。扇贝洗净。放进笼里蒸(方法同上)。同时,另取一小碗,舀两小勺黄灯笼辣椒,再加把葱花。锅内油烧热后,将油快速倒入碗中。然后再浇在蒸好的扇贝上。哈哈,就变成蒜蓉葱油扇贝了。其实,本来是应该将蒜头剁成蓉的,但是偶觉得麻烦。再加上,偶很喜欢吃黄灯笼辣椒的,而且,这个辣椒里本来就是加入了蒜蓉。所以就偷懒了。没想到,味道出奇的好。

