

三亚海鲜加工广场 海鲜 明润海鲜

产品名称	三亚海鲜加工广场 海鲜 明润海鲜
公司名称	三亚明润水产贸易有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	三亚市天涯区解放路698号，倾城朵美酒店三楼
联系电话	15109849550

产品详情

到三亚明润海鲜广场吃鲍鱼海鲜

到三亚天涯区海边海路明润海鲜广场

鲍鱼是名贵的“海珍品”之一，味道鲜美，营养丰富，被誉为海洋“软黄金”。鲍鱼是名贵的海洋食用贝类，被誉为“餐桌黄金，海珍之冠”，其肉质细嫩、营养丰富。鲜品可食部分蛋白质24%、脂肪0.44%；干品含蛋白质40%、糖元33.7%、脂肪0.9%以及多种维生素和微量元素，是一种对人体非常有利的高蛋白、低脂肪食物。鲍鱼因富含谷氨酸，味道非常鲜美。[1] 鲍鱼（Abalone），其名为鱼，实则非鱼，种属原始海洋贝类，单壳软体动物。由于其形状恰似人的耳朵，所以也叫它“海耳”（Sea-ear）。鲍鱼通常生长在水温较低的海底，足迹遍及太平洋、大西洋和印度洋，公认产地为日本北部和墨西哥，我国东北部也是传统产区。全世界已命名的216种鲍鱼中，分布在我国沿海的鲍鱼有7种，其中又以北部渤海湾出产的皱纹盘鲍和东南沿海的杂色鲍最为多见。

到三亚明润海鲜广场加工海鲜海鲜

来三亚南边海路837号的明润海鲜广场加工海鲜

椒盐皮皮虾

做法：先要把活虾清洗干净，明润海鲜广场加工海鲜价格，然后放入热水中氽一下(要入锅即出)，在虾身上撒上少量生粉。另起锅，加入适量色拉油，当油达到八成热的时候，把皮皮虾入锅，等到皮皮虾呈现外脆内嫩的状态，表皮呈红白色，便可起锅。把青红椒切成粒，下锅煸炒几下，然后把炸好的虾再入锅中，同时撒上适量椒盐，翻炒几下，即可出锅装盘，鹿回头附近吃海鲜，最后切一些青葱末撒在虾身上，椒盐皮皮虾就好了。

特点：椒盐皮皮虾味道浓郁，香飘四溢，外表干燥酥脆，白里透红

酱爆鱿鱼

酱爆鱿鱼是一道菜肴，主要是用鱿鱼和辣椒炒制而成。色泽棕黄，柔软脆嫩，酱香扑鼻，美味可口，佐酒下饭均宜。

方法一食材：干鱿鱼，葱，普宁豆酱，海鲜，剁椒酱，姜蒜末，酱油，盐，糖，淀粉，油。做法：酱爆鱿鱼

- 1、材料包括：干鱿鱼，葱，普宁豆酱，剁椒酱，姜蒜末，酱油，盐，糖，淀粉，油。
- 2、泡好的鱿鱼要将它表面的那层紫色的膜和透明的壳去掉。下面是已经处理过的鱿鱼了。其实鱿鱼是有分里面和外面的，如果在外面切花纹，鱿鱼炒的时候是不会卷起来的，只有切里面才会卷起来。左边是外面，右边是里面。所以要切花纹的话就是切右边。
- 3、在鱿鱼的里面切出一个个菱形的花纹。
- 4、将它切成一小块一小块的。
- 5、将所有的材料备齐。右面的碟子上面红色的是剁椒酱，黄色的是普宁豆酱。这个是潮汕那边很出名的调味料。6、热锅下油，三亚海鲜加工广场，倒进姜蒜末，然后将鱿鱼也倒进去，翻炒两下就开始变卷了。7、一次放入普宁豆酱，剁椒酱，盐，糖，酱油，蚝油，最后用淀粉勾芡，撒上葱花就可以。

三亚海鲜加工广场-海鲜-明润海鲜(查看)由三亚明润水产贸易有限公司提供。三亚明润水产贸易有限公司(www.haixian288.com)实力雄厚，信誉可靠，在海南三亚的虾类等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领明润海鲜和您携手步入辉煌，共创美好未来！