

三亚受欢迎的海鲜广场 明润海鲜 海鲜

产品名称	三亚受欢迎的海鲜广场 明润海鲜 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

三亚哪里海鲜广场出名海鲜

三亚哪里海鲜广场出名

就是位于三亚南边海路的三亚明润海鲜广场

这家海鲜店，是去三亚玩的时候同学介绍的，说他家海鲜味道不错，比较新鲜。地理位置不错，风景很好。当地海鲜口味比较淡，不过味道鲜美。很多当地人都认可这家店，整体消费也不是很高，还上过当地电台美食节目，在三亚当地小有名气。七个人也花了600多一点平均人不到一百，满满一桌子海鲜挺划算的，推荐

鹿回头附近吃海鲜海鲜

来三亚南边海路837号的明润海鲜广场加工海鲜

做法步骤

1. 先用剪刀剪掉虾须，虾枪和虾脚，沿着虾背剪开虾皮，用牙签去除下线后，用刀将虾背片开虾身的2/3，留下1/3不要断开。将虾背展开后，用刀轻轻的剁几下使虾更平整。
2. 青红辣椒洗净，去掉里面的辣椒籽，切成4cm长的细丝，葱白和姜也同样切成等长的丝，把半个酸柑切成薄片，另外半个留着备用。
3. 将25克吉士粉和玉米淀粉混合均匀，三亚海鲜加工广场，把处理好的虾有虾肉的那一面粘上薄薄的一层粉，有虾皮的那面不要粘粉。
4. 小奶锅中倒入油，油量大约至锅身的2/3处，大火加热，待油温6成热时，放入粘好淀粉的虾，改成中火炸2—3分钟，三亚明润海鲜广场电话，呈金黄色即可控油捞出。

5. 平底锅中倒入50ml清水，白醋，挤入半个酸柑的汁液，海鲜，然后将5克吉士粉加入10ml清水，调均匀后倒入锅中，用中小火慢慢搅拌至汤汁变粘稠。

6. 马上将炸好的虾放入锅中，同时加入辣椒丝，葱丝，姜丝，酸柑片，三亚受欢迎的海鲜广场，放入糖和盐，迅速摇动锅中的虾，使汤汁将虾包裹住即可。

三亚鹿回头附近有什么好吃的海鲜

明润海鲜的第三分店。地址位于：三亚市南边海路837号，与美丽的凤凰岛相望。我想明润海鲜的第三分店完全符合你的标准。3000平米大型海鲜餐厅，口碑好，并且秉承明润海鲜十来年的经营理念，不欺客、不宰客、不骗客、不缺斤、不少两、不更换客人海鲜（厨房随时欢迎顾客参观）、不虚标价格、不用花哨的方式促销、不诱导客人消费、保持薄利多销。最最重要的是海鲜做的也好吃。

三亚受欢迎的海鲜广场-明润海鲜-海鲜由三亚明润水产贸易有限公司提供。三亚受欢迎的海鲜广场-明润海鲜-海鲜是三亚明润水产贸易有限公司（www.haixian288.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：陈先生。