

鹿回头附近吃海鲜 明润海鲜 海鲜

产品名称	鹿回头附近吃海鲜 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

三亚海鲜加工店那家好海鲜

三亚海鲜加工店那家好

来三亚南边海明润海鲜加工广场

明润海鲜自开业以来，一直坚持诚信经营的、薄利多销的核心经营理念，受到全国各地游客的认可。

三亚的海鲜市场随着这几年的快速发展也产生很多好与坏的变化，明润海鲜会一直坚持以下承诺：不欺客、不宰客、不骗客、不缺斤、不少两、不更换客人海鲜、不虚标价格、不用花哨的方式促销（低于进货价销售等）、不诱导客人消费，保持薄利多销的经营原则。让客人花最少的钱，吃到好的海鲜。

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，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，三亚凤凰岛附近海鲜广场，大火加热，待油温6成热时，海鲜，放入粘好淀粉的虾，改成中火炸2—3分钟，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，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，鹿回头附近吃海鲜，姜丝，酸柑片，明润海鲜广场龙虾价格，放入糖和盐，迅速摇动锅中的虾，使汤汁将虾包裹住即可。

来三亚南边海路837号的明润海鲜广场加工海鲜

清蒸蟹营养价值：结核病调理活动血液调理关节炎调理

主料：虾 大闸蟹 蛤蜊

辅料：姜 葱 盐

做法：1.清粥煮滚，放进蛤蜊，蟹块，姜片煮约十分钟.

2.放进虾继续煮五分钟，加盐调味，撒葱花即可。

3.原汁原味，就一个鲜字！

营养价值：结核病调理活动血液调理关节炎调理。

适宜人群：老少皆宜。

鹿回头附近吃海鲜-明润海鲜-海鲜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）拥有很好的服务和产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！