

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

三亚南边海酒店附近吃海鲜海鲜

来三亚南边海路837号的明润海鲜广场加工海鲜

油焖大虾已传遍世界各地，并根据当地口味进行改良，三亚明润海鲜广场电话，成为一道名菜。油焖大虾的主要食材是小龙虾，主要烹饪工艺是炒焖。该菜品色泽枣红亮丽、味香飘逸、鲜嫩微甜、油润适口，是有名的美味佳肴。

主要材料草虾250克、香葱2根、酱油1汤匙、料酒适量、盐少许、油适量

具体做法1.草虾去除虾线，洗净沥干备用。香葱洗净后切段备用。

2.锅中加油烧热，放入香葱段炒香。

3.在锅中加入草虾、酱油、料酒和盐，翻炒均匀即可起锅。

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，海鲜，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。

来南边海路837号的明润海鲜店

海鲜生吃应先冷冻、浇点淡盐水。生蚝及一些水生贝类常存在一种“致伤弧菌，对肠道免疫功能差的人来说，在三亚品尝美味的海鲜，生吃海鲜具有潜在的致命危害。医学专家指出，将生蚝等先放在冰上，再浇上一些淡盐水，这样生吃起来更安全。海产品虽然含有丰富的营养物质，但是不宜多吃。受海洋污染的影响，海产品内往往含有毒和有害物质，三亚受欢迎的海鲜广场，过量食用易导致脾胃受损，引发胃肠道疾病。若食用方法不当，重者还会发生食物的中毒。所以，食用海产品要注意适量适度，一般每周一次即可。

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。三亚明润水产贸易有限公司（www.haixian288.com）是海南三亚，虾类的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在明润海鲜领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创明润海鲜更加美好的未来。