

明润海鲜广场加工海鲜 明润海鲜 海鲜

产品名称	明润海鲜广场加工海鲜 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，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。

明润海鲜广场加工海鲜

明润海鲜广场加工海鲜

来三亚南边海路837号明润海鲜广场

虾夷扇贝（*Patinopecten yessoensis*）隶属于软体动物（Mollusca），瓣鳃纲（Lamellibranchia），异柱目（Anisomyaria），扇贝科（Pectinidae），扇贝属（Pecten）。是一种冷水性贝类，原产于日本北海道及本洲北部、俄罗斯千岛群岛的南部水域及朝鲜附近。自1982年由辽宁海洋水产研究所引进中国以来，虾夷扇贝已在山东、辽宁等北方沿海进行大范围的人工养殖。由于其个体较大、营养丰富、有较高的市场价值，经过近20年的养殖推广，目前已在渤海及黄海北部形成规模化和产业化养殖，近10年来创造了数十亿元的产值，已成为我国北方最重要的海水养殖贝类之一

来三亚南边海路837号的明润海鲜广场加工海鲜

肉蟹煲里的鸡爪完美吸收了蟹肉的鲜味，轻轻一吮肉就从骨头上脱落下来，明润海鲜广场龙虾价格，烂烂的，脆骨的口感也还在，我觉得吃起来幸福哭了。闸蟹也特别肥美，一口下去鲜香无比，海鲜，别提多带劲了

香辣蟹煲的做法

1. 把螃蟹清洗干净，切成两半备用，鸡爪处理干净，冷水下锅烧开后捞去白沫煮5分钟左右。
2. 把煮鸡爪的汤汁留着备用。
3. 把花菜和胡萝卜翻炒至七成熟，盛出备用。
4. 把准备好的螃蟹沾上面粉
5. 下油锅煎至金黄（油多一点）
6. 另起油锅，放入姜片，花椒炒出香味，倒入备好的火锅底料，我还加了2勺豆瓣酱，小火炒出红油。
7. 倒入之前煮鸡爪的汤汁，调入适量老抽，生抽，糖，鹿回头附近吃海鲜，烧开
8. 放入鸡爪
9. 鹌鹑蛋
10. 放入螃蟹，煮3分钟左右，明润海鲜广场加工海鲜，最后放蔬菜
11. 再中火焖5分钟左右，先来一个鸡爪尝尝，嗯，好吃
12. 最后，撒上香菜叶，美美的一锅可以开吃了。

明润海鲜广场加工海鲜-明润海鲜-海鲜由三亚明润水产贸易有限公司提供。“ 海鲜批发、零售，水产品养殖、加工、销售..... ” 就选三亚明润水产贸易有限公司（www.haixian288.com），公司位于：三亚市天涯区解放路698号，倾城朵美酒店三楼，多年来，明润海鲜坚持为客户提供好的服务，联系人：陈先生。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。明润海鲜期待成为您的长期合作伙伴！