三亚南边海酒店附近吃海鲜 海鲜 明润海鲜

产品名称	三亚南边海酒店附近吃海鲜 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

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，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，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，海鲜，糖，烧开

8. 放入鸡爪

9. 鹌鹑蛋

10. 放入螃蟹，煮3分钟左右，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。

大东海附近海鲜广场海鲜

来三亚南边海路837号的明润海鲜广场加工海鲜

1.干海参泡发，我的是新鲜的，就需洗净即可。腹部两个口之间剪开，将内脏剖出，特别是两头，容易积聚泥沙，一定要洗净。海参根据大小切段。开水，放入料酒、酱油，将海参放入，焯2分钟。

2.锅子烧热，放入油，将葱白放入，鹿回头附近吃海鲜，炸至金黄色，即成葱油，倒出，放入碗内。这个可以多弄点，平时吃也灰常出味。

3.锅内留底油，放入白糖炒至红棕色，放入清洗干净的海参段，煸炒。

4.倒入清汤，加入绍酒、酱油、盐少许，继续烧。

5.烧至汤汁仅剩三分之一。

6.倒入湿淀粉勾芡。

7.倒入炸好的葱油。搅拌均匀，即可出锅！

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，明润海鲜广场加工海鲜价格，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。

三亚南边海酒店附近吃海鲜-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）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。