

明润海鲜 明润海鲜广场龙虾价格 海鲜

产品名称	明润海鲜 明润海鲜广场龙虾价格 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

?三亚哪里的海鲜烹饪口味好？海鲜

哪里的海鲜烹饪口味好？

三亚天涯区南边海路837号明润海鲜广场

想去吃晚餐，当然慕名来到明润海鲜广场，进去以后先到最里面的摊贩那里买海鲜和蔬菜，然后出来在众多的摊位中挑选一家为你加工。网上有不少网友推荐，去看了一下，果然名不虚传，人很满，还有等位的。看来大家还是认住牌子啊。老板很不错，带着我们就直奔后面的市场，那个市场不大，就两排，但有不少人在里面转啊转的，而且感觉节奏很紧张，好象不买就怕没了似的。在老板和摊贩讨价还价中我们买了传说中的石斑鱼、野生虾、生蚝、芒果螺、野菜，后来嫌不过瘾就补了些带子和海胆，吃得那叫一个爽那叫一个饱。家庭经营啊，呵呵。手艺真不错，我们蟹是蒸的，生蚝、芒果螺、野菜都炒了一下，海胆加了鸡蛋的。鱼是清蒸，但味道非常鲜美和够味。我原来了解的如果是打边炉的吃法，就是涮，加工费要一斤3块，如果炒加工费要一斤五块，后来去了才知道，如果打边炉的话，锅和锅底要再单收二十块钱。主要我们从北方来担心那样味道太淡，就让老板娘加工了，老板最后收我的是均价，。另外我们还要了碗米饭和一扎芒果汁。吃下来我们连原料带加工费不到400块，还是挺划算的，而且可能因为我们去的那两天由于海边风大不大好出海，价格可能略有提升。再加上我们吃得还是挺多的

在三亚品尝美味的海鲜海鲜

来三亚南边海路837号的明润海鲜广场加工海鲜

清蒸鱼是用各类鱼制作的一道家常菜，主要原材料有鱼、生姜、香蒜等，口味咸鲜，鱼肉软嫩，鲜香味美，汤清味醇，具有养血和开胃的功效，明润海鲜广场龙虾价格，是舌尖上的美食。

1步：鱼的选择：鱼的重量控制在500克左右，摆在鱼盘中美观是次要的

，关键是生熟的火候比较容易把握。

2步：鱼的整体形态：将鱼清洗干净后，用刀将鱼脊骨从腹内斩断，可以防止鱼蒸熟后，由于鱼骨收缩而使鱼变形，在鱼体两侧抹匀猪油，再沾少许白酒。

清蒸鱼(5)

3步：鱼的调味：将少许肉粒拌入一点酱油、麻油、盐、姜末、香菇末后放入鱼腹中，三亚海鲜广场哪家好，既可使鱼的味道更鲜，又可使蒸出的鱼显得饱满。

4步：鱼的摆盘：取大块老姜和大葱中段，切成长短均匀的细长丝，铺在鱼盘上，三亚海鲜加工价格，将鱼入盘后再在鱼身上撒些许葱姜丝，成熟后既美观又入味均匀。

5步：鱼的火候：火候是清蒸鱼的关键所在，与很多清蒸菜一样，一定要在锅内水开后，再将鱼入锅，蒸6至7分钟立即关火。

第六步：鱼的虚蒸：所谓虚蒸就是关火后，别打开锅盖，利用锅内余温再蒸5至8分钟后出锅，将备好的酱油、醋和少许清油淋遍鱼身即可。

明润海鲜自03年开业以来，一直坚持诚信经营的、薄利多销的核心理念，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，海鲜，吃到好的海鲜。

- 1、选海鲜的时候一定要注意海鲜是否新鲜，有价必砍，不管砍多砍少，试试总不会吃亏的。
- 2、蔬菜可以试试当地产的，五指山野菜也是个很不错的选择。
- 3、一般来说，加工的料理方式以蒸和煮最能保持海鲜的原味。烤、炸、炒固然味道更好，更为适合内地的口味。但是您来到海南应该就要吃正宗的海南海鲜哦。

蒸海鲜的通常是蒜蓉蒸海鲜，煮的话一般就是白水，这种吃法，海南喜欢叫做“打边炉”。不管是蒸还是煮，酱料都差不多，酱油、味精、盐，海南这边通常是用小酸橘来代替醋的。

明润海鲜(图)-明润海鲜广场龙虾价格-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）位于三亚市天涯区解放路698号，倾城朵美酒店三楼。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前明润海鲜在虾类中拥有较高的知名度，享有良好的声誉。明润海鲜取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。明润海鲜全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。