

# 明润海鲜 三亚海鲜广场推荐 海鲜

|      |                        |
|------|------------------------|
| 产品名称 | 明润海鲜 三亚海鲜广场推荐 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

### 明润海鲜广场吃海鲜海鲜

来三亚南边海路837号的明润海鲜广场加工海鲜

#### 糖醋魚

<1> 洋葱去皮、洗净，海鲜，切丁；大蒜去皮，均切末。

锅中倒入1大匙油烧热，加蒜末、洋葱丁爆香，加入其他材料煮滚约2分钟即可。

胡萝卜去皮洗净，三亚凤凰岛附近海鲜广场，切丝；葱洗净、切丝；姜片洗净，切丝；青豆仁洗净、放入滚水中氽烫，捞起沥干。

平鱼去鳞及内脏洗净，鱼身两面各划数刀，撒上姜丝，移入蒸锅蒸熟。

糖醋酱原汁取三分之一份淋在蒸好的平鱼上，撒上葱丝、胡萝卜丝及青豆仁即可端出。

提示：

糖醋鱼的淋汁若有吃剩时，可捞除菜渣，过滤后冷藏保存，还可以再利用。

<2>

(1)鱼去磷，鳍，腮，内脏洗净，鱼身两侧每隔2厘米切一刀至鱼骨，然后顺骨切1.5厘米，使鱼肉翻起。取出放入盘内。待用。

(2)起锅放油烧7-8成热，投入挂淀粉的鱼微火炸透，捞厨房盘中。

(3)锅留底油烧热，加入葱，姜末爆香，葱，姜末捞出，放入酱油，白糖，盐，料酒，醋，姜汁，三亚海鲜广场推荐，烧开淋水淀粉制成糖醋汁，浇在炸好的鱼上即可端出。

## 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，三亚海鲜加工广场，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。

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

明润海鲜(图)-三亚海鲜广场推荐-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](http://www.haixian288.com)）实力雄厚，信誉可靠，在海南三亚的虾类等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领明润海鲜和您携手步入辉煌，共创美好未来！