

# 明润海鲜 三亚海鲜加工广场 海鲜

产品名称	明润海鲜 三亚海鲜加工广场 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

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，到三亚明润海鲜广场加工海鲜，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，海鲜，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，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，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，明润海鲜广场吃海鲜，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。

## 三亚最美的海鲜广场海鲜

三亚最美的餐厅，海风迎面而来，吃着新鲜的海鲜喝啤酒，心情美美哒。蒜蓉粉丝蒸的扇贝、椒盐的虾姑、清蒸的石斑鱼、爆炒的螺，味道超级棒！晚上可以看到凤凰岛多姿多彩的夜景，还有来来往往夜游三亚湾的船，令人心旷神怡！

名副其实的大排档，海鲜是活活新鲜的，老板亲自为我们点菜，老板人也热情厚道，足斤足两、价格优惠，服务周到。停车场也大，进入停车方便。厨师的手艺不错，口味很好，三亚海鲜加工广场，白灼虾、爆炒蟹、蒜蓉粉丝沙虫、辣炒圣子螺、鲍鱼粥。边吃边欣赏海中央的美丽的凤凰岛和来来去去游轮，值得推荐！

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，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，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。

明润海鲜(图)-三亚海鲜加工广场-海鲜由三亚明润水产贸易有限公司提供。行路致远，砥砺前行。三亚明润水产贸易有限公司（[www.haixian288.com](http://www.haixian288.com)）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为虾类较具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!