

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

鹿回头附近吃海鲜海鲜

来三亚南边海路837号的明润海鲜广场加工海鲜

做法步骤

1. 先用剪刀剪掉虾须，虾枪和虾脚，沿着虾背剪开虾皮，用牙签去除下线后，用刀将虾背片开虾身的2/3，留下1/3不要断开。将虾背展开后，用刀轻轻的剁几下使虾更平整。
2. 青红辣椒洗净，去掉里面的辣椒籽，切成4cm长的细丝，葱白和姜也同样切成等长的丝，把半个酸柑切成薄片，另外半个留着备用。
3. 将25克吉士粉和玉米淀粉混合均匀，把处理好的虾有虾肉的那一面粘上薄薄的一层粉，三亚凤凰岛附近海鲜广场，有虾皮的那面不要粘粉。
4. 小奶锅中倒入油，油量大约至锅身的2/3处，大火加热，待油温6成热时，放入粘好淀粉的虾，改成中火炸2—3分钟，呈金黄色即可控油捞出。
5. 平底锅中倒入50ml清水，白醋，挤入半个酸柑的汁液，然后将5克吉士粉加入10ml清水，调均匀后倒入锅中，用中小火慢慢搅拌至汤汁变粘稠。
6. 马上将炸好的虾放入锅中，同时加入辣椒丝，葱丝，姜丝，酸柑片，放入糖和盐，海鲜，迅速摇动锅中的虾，使汤汁将虾包裹住即可。

明润海鲜广场加工海鲜海鲜

来三亚南边海路837号明润海鲜广场

和乐蟹，海南省万宁市特产，中国国家地理标志产品。[1-2]和乐蟹学名锯缘青蟹；别名虫寻、青蟹，是海南四大名菜之一。虽然在广东、福建等地也有产，但是与产于和乐镇东海岸的小海一带的这种螃蟹相比，脂膏、口味都要逊色许多。在和乐镇，以港北、乐群村一带的螃蟹最有名，其膏满肉肥为其它蟹种罕见，特别是脂膏，金黄油亮，如咸鸭蛋黄，三亚海鲜加工广场，富含营养。这在其它地方都是不多见的。[3]2007年12月24日，原国家质检总局批准对“和乐蟹”实施地理标志产品保护。

吃海鲜注意什么

吃海鲜，除了要挑选新鲜的海货之外，在吃的过程中也不是百无禁忌的。有些人喜好生吃海鲜，认为这样可以保持海鲜的美味，但由于海鲜在生长繁殖的过程中，其所处的水资源为南部海域难免不会遇到污染，因而对于那些肠道免疫功能差的人来说，生吃海鲜具有潜在的危害。一般来说如果想要尝试生吃海鲜的美味，可以先将海鲜置于冰上，再浇上热盐水，明润海鲜广场吃海鲜，由于盐水具有杀菌功效，这样生吃起来就更安全了。

另外，海鲜不宜与啤酒一起食用。因海鲜与啤酒会产生过多的尿酸，吃海鲜时，可喝干白葡萄酒，因为其中的果酸具有杀菌和去腥的作用。由于海参、海龟、海菜等海产品，会在关节中形成尿酸结晶，使关节炎症状加重，因而关节炎患者不应该吃海鲜。现在许多酒店及家庭在吃完饭之后，喜欢加上一大盘水果，以起到饭后甜点的作用。但由于海鲜含丰富的蛋白质和钙等，若与含鞣酸的水果，如葡萄、石榴、山楂、柿子等同食，会刺激肠胃，出现呕吐、头晕、恶心和腹泻等症状。所以，在吃完海鲜两小时后再吃水果。

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。三亚明润水产贸易有限公司(www.haixian288.com)坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支专业的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。明润海鲜——您可信赖的朋友，公司地址：三亚市天涯区解放路698号，倾城朵美酒店三楼，联系人：陈先生。