

鹿回头附近吃海鲜 明润海鲜 海鲜

产品名称	鹿回头附近吃海鲜 明润海鲜 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

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，炸至金黄色，海鲜，即成葱油，倒出，放入碗内。这个可以多弄点，三亚海鲜加工广场，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，鹿回头附近吃海鲜，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！

三亚海鲜加工广场海鲜

来三亚南边海路837号的明润海鲜广场加工海鲜

材料材料：鳗鱼1-2条，经过超市处理，内侧肉切小碎刀但皮不切断，三亚南边海酒店附近吃海鲜，这样一处理，小刺都切断了，吃起来非常方便。

佐料：绍兴酒 两小勺 20-30ml 葱、姜少许，盐、糖适量（盐和糖比例，4：1），葱末少许。

1：这里超市有收拾好的鱼，做起来要省事很多。如果自己收拾的话，一定要注意鱼肉要连皮切小碎刀。

2：鱼肉要浸泡在绍兴酒中，至少腌制15分钟再用。装容器，两面抹盐，放糖、姜、葱适量，上蒸锅。

3：

装鱼容器要用保鲜膜封紧后，开火蒸，水开后蒸10分钟左右。关火后不要马上开锅盖，再焖5分钟即可。

2制作步骤编辑1食材：小辣椒 葱 薄荷叶

2小辣椒切成长长的细丝。

蒜切成片片。

3把葱切成段。

薄荷叶稍微切几下。

4调好一小碗蕃薯粉粉汤水。

备用。

5起锅，不要放油。

放花甲放进去翻炒。

炒至个个都爆开。

6然后倒进去漏斗兜里。

用清水洗去肉里面的杂质。

7起油锅。

8把辣椒丝和蒜片倒进去爆香。

9把花甲倒进去。

大火，翻炒。

10放上一点盐。

大火，翻炒。

11放点蚝油提提鲜。

大火，翻炒。

12把调好的粉浆水倒进去。

小火。慢慢煮开。

13等汤汁融合入花甲里即可。

放上少许的薄荷叶。

鹿回头附近吃海鲜-明润海鲜(在线咨询)-海鲜由三亚明润水产贸易有限公司提供。“ 海鲜批发、零售，水产品养殖、加工、销售..... ”就选三亚明润水产贸易有限公司（www.haixian288.com），公司位于：三亚市天涯区解放路698号，倾城朵美酒店三楼，多年来，明润海鲜坚持为客户提供好的服务，联系人：陈先生。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。明润海鲜期待成为您的长期合作伙伴！