

三亚南边海附近吃海鲜 明润海鲜 海鲜

产品名称	三亚南边海附近吃海鲜 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

三亚海鲜加工广场

来三亚南边海路837号的明润海鲜广场加工海鲜

蒸鲈鱼，鲈鱼1条（约500克）、姜、葱各10克、冬菜20克、红椒1只。花生油15克、生抽王（酱）30克、胡椒粉少许，鲈鱼杀洗干净，用碟摆好，姜、红椒切米，葱切花，把冬菜、姜米，红椒米撒入鲈鱼上面。锅加蒸笼烧开水，放入用碟摆好的鱼，在三亚品尝美味的海鲜，用大火蒸8分钟既熟拿出，放入葱花、胡椒粉。烧锅下油烧开，淋入鱼上面，再加入生抽即成。

鲈鱼品种很多，海鲜，如黄鲈、湖鲈、白鲈等。鲈鱼体侧偏，成鱼长30~60cm，嘴大，背厚，鳞小，栖于近海，冬季回游到淡水中，性凶猛，以小鱼虾等为食。鲈鱼肉呈白色，刺少，肉质细嫩、爽滑，鲜味突出。鲈鱼在全世界温带沿海地区均有出产，以加拿大和澳大利亚产量非常高。

我国的鲈鱼又称花鲈、寨花、鲈板、四肋鱼等，俗称鲈鲛，与长江鲥鱼、太湖银鱼并称为“四大名鱼”之一。主产于辽宁大东沟、旅大、营口，河北秦皇岛，天津北塘，山东羊角沟、烟台、石岛、青岛，但以北塘产的品质最好，产期在3~8月间，立秋前后产的品质最好。

到三亚旅游吃海鲜海鲜

到三亚旅游吃海鲜

来三亚南边海路837号的明润海鲜广场

到三亚旅游的餐导游安排在这里，紧临海边可以欣赏春晚三亚分会场的美丽夜景。团餐是海鲜大拼盘，有白灼基围虾，蒜蓉生蚝，蒜蓉扇贝，清蒸鱼，辣炒海螺等好大一桌。海鲜比较新鲜，口味清淡。最值得推荐的是每人一个用椰子壳端上桌的鸡汤，淡淡的椰香味道令人回味。

味道没话说，确实好吃，环境属于大排档，旁边就是海，景色不错，服务也好，上菜快！

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，三亚南边海附近吃海鲜，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，即成葱油，倒出，放入碗内。这个可以多弄点，平时吃也灰常入味。
- 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，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！

三亚南边海附近吃海鲜-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。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。