

# 在三亚品尝美味的海鲜 明润海鲜 海鲜

产品名称	在三亚品尝美味的海鲜 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，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，大东海附近海鲜广场，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。

### 到三亚明润海鲜广场加工海鲜海鲜

来三亚南边海路837号的明润海鲜广场加工海鲜

肉蟹煲里的鸡爪完美吸收了蟹肉的鲜味，轻轻一吮肉就从骨头上脱落下来，烂烂的，脆骨的口感也还在，我觉得吃起来幸福哭了。闸蟹也特别肥美，一口下去鲜香无比，别提多带劲了

### 香辣蟹煲的做法

1. 把螃蟹清洗干净，切成两半备用，鸡爪处理干净，冷水下锅烧开后捞去白沫煮5分钟左右。

2. 把煮鸡爪的汤汁留着备用。
3. 把花菜和胡萝卜翻炒至七成熟，盛出备用。
4. 把准备好的螃蟹沾上面粉
5. 下油锅煎至金黄（油多一点）
6. 另起油锅，放入姜片，花椒炒出香味，倒入备好的火锅底料，我还加了2勺豆瓣酱，小火炒出红油。
7. 倒入之前煮鸡爪的汤汁，调入适量老抽，生抽，糖，三亚受欢迎的海鲜广场，烧开
8. 放入鸡爪
9. 鹌鹑蛋
10. 放入螃蟹，煮3分钟左右，最后放蔬菜
11. 再中火焖5分钟左右，先来一个鸡爪尝尝，嗯，好吃
12. 最后，撒上香菜叶，美美的一锅可以开吃了。

## 三亚海鲜广场服务好

### 给大家推荐三亚南边海路的三亚明润海鲜广场

一走进去就有服务员招呼你，尽管客人很多很忙还是还很耐心，海鲜，点菜也会介绍一下相关食材，在三亚品尝美味的海鲜，这点就很棒。专门做海鲜的，味道棒棒的，下次想要带妈妈也来吃一吃。

非常的好的，给小伙伴们推荐推荐。还可以欣赏凤凰岛的美丽风景，很舒服、还有乐队呢。欣赏着动听的音乐，真是美好

在三亚品尝美味的海鲜-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](http://www.haixian288.com)）在虾类这一领域倾注了无限的热忱和热情，明润海鲜一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：陈先生。