

# 海鲜礼盒公司

产品名称	海鲜礼盒公司
公司名称	青岛海之航食品有限公司
价格	1.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市崂山区株洲路69号
联系电话	0532-86657528 13206453210

## 产品详情

海鲜礼盒厂家，欢迎咨询。

海鲜食品一向是受人们欢迎的食物，其丰富的蛋白质、低胆固醇、各种微量元素，与肉类相比对人的营养和健康更为优越。海鲜礼盒，源于深海，品质如一，带来纯正的海鲜，海鲜均产自无污染海域，认真对待每一份美味。

海鲜礼盒送家人：送一份健康快乐，祝父母像我们年轻人一样，充满活力，健康常伴。

海鲜礼盒送领导：精选优质进口野生深海，海鲜食材大师精心包装设计。

海鲜礼盒送朋友：无分享，不兄弟，不吃货，非闺蜜。

下面是海鲜礼盒内容产品的做法介绍。

### 东星斑 清蒸东星斑

主料：东星斑 辅料：蒜头、香葱、黄姜

- 1.将东星斑内脏掏出，去鳞，洗净。姜葱切丝备用，蒜头拍扁
- 2.蒜头塞进鱼肚子，撒上海盐、糖、料酒、花生油，姜丝。
- 3.大铁锅蒸熟，撒上葱丝，关火，余温回炉1分钟后取出。

### 鲳鱼 清蒸鲳鱼

主料：鲳鱼 辅料：红椒、姜、葱、食盐、料酒、蒸鱼豉油

- 1.鱼洗干净，在鱼身两面划上花刀。
- 2.将鱼放入碗中，加入葱、姜、盐、料酒，抓匀腌制15分钟
- 3.在盘底铺一层葱、姜，鱼肚里也放，再放上腌制好的鱼
- 4.锅里水烧开，放入鱼蒸熟。

#### 虾仁 虾仁滑蛋

主料：虾仁、鸡蛋 辅料：葱、料酒、食盐、胡椒粉

- 1.虾仁用料酒、胡椒粉腌制10分钟
- 2.葱切末，鸡蛋打散，放入葱花，放入虾仁
- 3.油热倒入蛋液，加料炒熟即可。

帝王蟹推荐做法 "帝王蟹含有丰富的蛋白质，微量元素等营养。由于生长着埃南极海域的特殊关系，智利帝王蟹肉质极为洁白鲜美

清蒸帝王蟹：帝王蟹拆封，洗净，把蟹盖掀开，去除蟹肺，（腮状絮棉物），将蟹腿一一卸下，蟹身切成四块，锅中加水，放入姜片，笼屉上面摆放分割好的帝王蟹块，水开后大伙蒸5分钟即可，姜末加入生抽、白米醋、香油调和成“三合油”。蒸好的蟹块蘸汁食用。"