

海鲜礼盒代加工生产商

产品名称	海鲜礼盒代加工生产商
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

海鲜礼盒代加工厂家，欢迎咨询。您提供商标，电话，地址，公司相关信息，可订制产品，只要认可我公司的品质，口感，价格以及服务，剩下交给我们。

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。

以下是海鲜常见产品的做法介绍。

扇贝柱 五彩扇贝

主料：扇贝柱、鸡蛋、小角瓜 辅料：油、盐、胡萝卜

- 1.角瓜洗净，胡萝卜洗净去皮，都切成小丁，用热水焯好备用
- 2.鸡蛋放少许盐炒好备用
- 3.油锅内放入分次放入上述食材
- 4.放少量白糖，翻炒出锅

雪花鲳 清蒸雪花鲳

主料：雪花鲳鱼 辅料：葱、姜、盐、蒸鱼豉油

- 1.鲳鱼洗干净去内脏

- 2.鱼身上摸盐，两面划上花刀
- 3.盘底垫两片姜，鱼身上放葱丝姜丝，腌10分钟
- 4.大火烧开蒸锅，放入鱼蒸8分钟，关火。将汤，葱姜丝扔掉
- 5.重新切葱姜丝放到鱼身上，倒一点蒸鱼豉油，烧一口热油浇上。

石斑鱼 红烧石斑鱼

主料：石斑鱼 辅料：食盐、酱油、醋、葱、姜、花椒、料酒、调和油

- 1.将鱼洗净，加入盐、料酒、姜丝、花椒腌制一小时左右，葱姜蒜切丝待用
- 2.锅内放适量油，烧至九成热滑入石斑鱼，文火将两面煎烧至微黄色
- 3.放入干花椒、干红辣椒、葱姜蒜、糖、香醋、生抽酱油、胡椒粉
- 4.烧煮一会入味，再加入清水中火焖烧待收汤时放少许盐
- 5.装盘，撒上青红椒丝即可。

白虾 "白虾虾壳薄而体肥，肉质鲜美，含有丰富的蛋白质，营养丰富。

推荐做法：准备一锅滚水，放入姜片，少许盐，水完全沸腾后在放入白虾，最后放入米酒，煮至虾身紧缩、卷起即可捞出置于盘中，用余温让整只虾子熟透，入口的熟度刚刚好。满满的虾味！新鲜就是不败的美味！"