

海鲜礼盒代加工贴牌多少钱

产品名称	海鲜礼盒代加工贴牌多少钱
公司名称	青岛海之航食品有限公司
价格	.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。

下面是海鲜礼盒的产品的做法介绍。

海捕虾 清蒸海捕虾

主料：海捕虾 辅料：姜、葱、蒜、蚝油、料酒、蒸鱼豉油、盐、糖

- 1.大虾洗干净，剪掉虾须，挑除虾线
- 2.加葱姜蒜料酒腌制30分钟
- 3.配置调料，蒸鱼豉油、蚝油、蒜末
- 4.上锅蒸熟，蒸好后，去掉汤水，撒上香葱，摆盘。

多春鱼 香煎多春鱼

主料：多春鱼 辅料：万用香炸粉、盐、油

- 1.多春鱼去内脏，洗干净加适量盐腌制1小时
- 2.加入适量香炸粉和油抓匀备用
- 3.用平底锅煎至两面金黄捞出沥干油份即可食用。

带鱼 红烧刀鱼

主料：带鱼 辅料：淀粉、盐、姜、蒜、花椒、生抽、老抽、植物油、胡椒、江米酒、白砂糖、陈醋、白芝麻、细香葱、水

- 1.刀鱼去内脏，洗干净，斩件
- 2.用少许胡椒碎、米酒、姜片腌制十几分钟
- 3.锅里放油，刀鱼两面拍少许淀粉放入，小火煎至两面金黄色盛出备用
- 4.炒锅放少于油，辅料爆香，放入煎好的刀鱼，出香味后倒入一晚温水烧开
- 5.放入调料，大火煮开，加盖中小火煮十分钟
- 6.大火收汁，出锅撒上白芝麻和香葱装饰。

蒜蓉粉丝扇贝 "贝柱肥厚，个体饱满，优质绿豆粉丝充分吸收贝肉鲜美的蒜泥香

清甜肥美的扇贝和爽滑劲道的粉丝相碰撞，搭配浓郁蒜香，一口全部吃下去，宛如吞下正片海洋！

推荐做法：粉丝用水泡软，蒜、姜、葱切末，把它们拌在一起，加盐，还可以加适量的生抽。将拌好的粉丝铺在贝肉上，将扇贝放入盘子。加盖隔水蒸大约5分钟取出，淋上少许明油就大功告成了。"

红石斑鱼

"极地生长，肉质鲜美醇厚，低脂肪、高蛋白，营养丰厚，肥美细滑，精香馥郁，可生吃可清蒸；

粉嫩泛红的外表，裹藏着鲜美肥厚的身躯，肉质醇厚口感紧致，品味瞬间唤醒全身

推荐做法：将石斑鱼宰杀，洗净。在鱼身两侧剞上5刀，将猪板油切成10片。在鱼的每个刀口处塞进猪板油，姜片各1片及葱段。再取杯子一只。放入精盐、酱油和绍酒，连同鱼一起上蒸笼，用旺火蒸至鱼刀纹露骨即可。拣去葱、姜、猪板油片，撒上味精，带上蒸过的酱油味料即可食用。"