

海鲜大礼包公司

产品名称	海鲜大礼包公司
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

海鲜大礼包厂家，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。

下面是海鲜的做法。

海螺片 火爆海螺片

主料：海螺、大头菜 辅料：辣椒、酱油、料酒、盐

- 1.大头菜洗净，撕成大片
- 2.用刀片海螺片后在热水中过一下水
- 3.蒜片爆锅，下大头菜炒软
- 4.加入海螺片、佐料、辣椒，翻炒几下，即可出锅。

牡丹虾 牡丹虾球

主料：对虾 辅料：荷兰豆、盐、鸡精、花雕酒、姜汁、淀粉

- 1.对虾去壳去肠线，用刀在虾背均匀片三刀，不要切断，让虾片在腹部相连
- 2.将片好的虾肉漂洗干净，捞出沥水，加适量的姜汁、盐、鸡精、淀粉上浆
- 3.锅中加水烧开，放一小勺花雕酒，把浆好的虾仁放入氽熟

4.荷兰豆切成花叶形，放入盐开水烫熟，和虾球一起摆盘

5.用适量盐、鸡精、水淀粉勾薄芡淋在虾球上

红虾干烧阿根廷红虾

主料：大红虾 辅料：酱油、番茄沙司、料酒、盐、糖、葱、姜、蒜

1.大红虾剪去虾须，挑去虾线，洗干净

2.红虾两面煎五分钟放入蒜、姜末，继续煎至九成熟

3.倒入料酒、酱油、番茄沙司、糖、盐，翻煎两面

4.5分钟后起锅装盘，撒上葱花