

海蜇 虹洋食品 即食海带 即食老醋海蜇头

产品名称	海蜇 虹洋食品 即食海带 即食老醋海蜇头
公司名称	乳山市虹洋食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东威海乳山市经济技术开发区惠州路中段
联系电话	13508917908

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：乳山市虹洋食品有限公司

海蜇爆发为啥不捞着吃？

近年来，海蜇，新闻经常报道海里的水母泛滥成灾，很多人纳闷：派渔船过去捞来吃就好了，怎么还会成灾呢？

我觉得问这个问题的人你不要激动，你要想一想，渔民不傻的。

首先，泛滥的水母不一定是适合食用的种类。就算是食用的海蜇，渔民也不一定会去捞。因为海蜇捞上来要马上处理，否则就变质。所以渔民一般只在近海捕捞，捞完了立刻回岸卸货。

远海的海蜇再多，来回耗费更多油钱不算，海蜇还会变质。而且处理海蜇需要特殊技术，只有少数渔民从事这个行当。普通的渔民在捞鱼时若捞上海蜇，也会扔回海里，盐渍海蜇丝，因为没法处理，又占地方。

渔民要少量多次地把海蜇运回岸边，如果一次捕捞过量海蜇，很容易压坏、变质。

食用海蜇有几种？

经典、好吃的要数海蜇了。对，这个种的名字就叫“海蜇”二字。渔民则更爱叫它“面蜇”或“绵蜇”。它的“伞盖”很光滑，口感脆嫩，但个头不太大，一般是脸盆大小。

还有一种沙海蜇，渔民称之为“沙蜇”，它的伞盖上有许多沙子状的突起，口感没什么嚼劲，海蜇头，略逊一筹。但它个儿大，大个儿的能比一张桌子还大，要两个人用力才能拉上船。而且数量远远多于面蜇，即食老醋海蜇头，所以市场上廉价的海蜇，大多是沙蜇。

此外，我国的食用海蜇还有叶腕海蜇、拟叶腕海蜇、黄斑海蜇。它们的捕捞量较小，市场上还是被面蜇和沙蜇统治着。

海蜇又名水母，是生活在海中的一种腔肠软体动物，体形呈半球状，可食用，上面呈伞状，白色，借以伸缩运动，称为海蜇皮，下有八条口腕，其下有丝状物，呈灰红色，叫海蜇头；广布于我国南北各海中，可供食用，并可入药；随着人们工作和生活节奏的加快，一些方便食品应运而生；即食海蜇的加工工艺即是满足快节奏生活的需求，具有广泛的市场前景，消费者不用再食用前经过繁琐的脱矾程序，只需打开包装几分钟内可充分享受美味；采用的独立调味包，可根据个人的不同口味调节食用。

乳山虹洋食品有限公司生产的即食麻辣和香脆原味海蜇能很好满足这一市场需求，产品得到广大客户的一致好评，欢迎各位来电或在线咨询洽谈。

海蜇-虹洋食品 即食海带-即食老醋海蜇头由乳山市虹洋食品有限公司提供。乳山市虹洋食品有限公司为客户提供“即食海带,即食海蜇,盐渍海蜇,盐渍海带,即食裙带,盐渍海产品”等业务，公司拥有“海味人家”等品牌，专注于腌制水产品等行业。，在山东威海乳山市经济技术开发区惠州路中段的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：陶永广。