

# 海蜇 虹洋即食海蜇大礼包 即食老醋海蜇头礼盒

产品名称	海蜇 虹洋即食海蜇大礼包 即食老醋海蜇头礼盒
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

## 海蜇头的做法

海蜇分为海蜇头和海蜇皮两种，都是由海产水母加工泡制成的。海蜇头是海蜇中的精品，口感及营养价值更上一层。

关于海蜇头的做法，乳山市虹洋食品有限公司小编跟大家分享其中一个做法：

材料：

海蜇头150克，即食老醋海蜇头，香葱末25克，酱油、白糖、味精、香麻油、色拉油各适量。

做法

- 1、将海蜇头洗净，顺着蜇瓣切成小片备用。
- 2、炒锅加油烧热，倒入装有葱末的碗内，制成葱油待用。
- 3、将海蜇头滤去水分，放入大碗内，用沸水略烫后沥干水分，趁热加入酱油、白糖、味精拌匀，再淋入香麻油、葱油装盘即成。

## 酸辣海蜇头

主料：

海蜇头250克

调料：

姜、蒜、八角、花椒、柿子椒、红椒、洋葱、陈醋、元贞糖

做法：

- 1、海蜇头清洗干净，放入清水中浸泡4小时，其间更换2—3次水
- 2、所有其他的原料清洗干净，洋葱切片，即食老醋海蜇头礼盒，青红辣椒切碎、蒜切片、姜切末备用
- 3、所有其他的原料清洗干净，盐渍海蜇丝，洋葱切片，青红辣椒切碎、蒜切片、姜切末备用
- 4、加入一大勺糖
- 5、加入一勺的鲜酱油搅拌均匀
- 6、将切碎的辅料放进去，同样浸泡四小时（这时候可以将其放入冰箱冰镇）
- 7、泡发好的海蜇冲洗干净，沥干水分放入盘中，吃的时候将冰镇好的料汁倒入即可

关于海蜇头的处理，乳山市虹洋食品有限公司小编跟大家分享下经验：

小贴士：

- 1、海蜇头要反复清洗，否则内藏的细沙会影响口感；
- 2、在沸水里焯烫海蜇头一定要掌握好火候，海蜇，如果时间过久，韧硬的口感会取代脆嫩的口感；
- 3、陈醋一定必不可少，而且用量较之其他菜肴应该多些才会提味，不喜欢太酸的可以把糖的量增加；
- 4、浸泡之后的海蜇头还是有一定的咸度，要注意把握盐的用量，口味轻的可以省略盐；
- 5、只用香油拌一下也可以的，但葱油的加入，会让这道菜锦上添花

海蜇-虹洋即食海蜇大礼包-即食老醋海蜇头礼盒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坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。虹洋食品——您可信赖的朋友，公司地址：山东威海乳山市经济技术开发区惠州路中段，联系人：陶永广。