

即食海蜇 山西海蜇 虹洋海产品

产品名称	即食海蜇 山西海蜇 虹洋海产品
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

即食海蜇

市场上的海蜇买回家后要注意，用明矾腌制的海蜇，一定要多冲洗几遍，明矾含铝，吃多了对身体有慢性危害。不过现在我们虹洋食品退出即食的海蜇，还给你配好调料了，懒得下厨房的人可以试试呦。

乳山虹洋食品有限公司生产的即食海蜇食品有两种口味：麻辣味和香脆原味，盐渍海蜇头，具有独立调味包。将袋中所附送的调料与之搅拌，即可进食.调料可依个人口味适量添加.欢迎商界朋友携手合作，纯朴直爽的胶东朋友欢迎您，可订购产品，可代理，可联产联销。

老醋海蜇

常吃凉拌老醋海蜇这道菜，可以去尘积、清肠胃，有益身体健康。

很多时候大家习惯于在家自己做，乳山市虹洋食品有限公司小编跟大家分享凉拌老醋海蜇的做法：

材料:海蜇，黄瓜，姜末，老醋，蒜泥，盐、味精等

做法: 1.取海蜇皮，放入清水浸泡，然后洗干净，焯水后切成细丝，黄瓜切细丝

2.将二者放入盘中，加入适量的老陈醋、姜末、蒜泥、少量味精，如果需要的话，还可以再补一点盐，搅拌均匀之后即可食用。

小诀窍: 焯海蜇的水要多，火要旺，动作要迅速，否则嚼不烂。

番茄海蜇是广东省传统的汉族名菜，属于粤菜系。将鲜活的海蜇去头，切成一块块方子，山西海蜇，每块500克左右，浸泡在冷水里，稍加点醋，即食老醋海蜇头，时间不少于2h，主要目的是去除腥味，然后将浸泡过的海蜇切成1cm大小的方丁，加适量的米醋、麻油、细盐、味精、大蒜末、香菜末拌匀，其口感非常美妙。

做法

烧热菜锅放素油，将经过浸泡、充分洗漂干净、切成片状的海蜇倒入锅内后，加少许姜末、糖、黄酒、葱末和适量酱油调味、除腥。而后，即食海蜇，添加已洗净切成片状的番茄(或番茄酱)，旺火快炒3-4秒。再加湿淀粉少量，拌炒均匀。待汁稠浓时，即可食用。

即食海蜇-山西海蜇-虹洋海产品(查看)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。