

# 海带 虹洋食品 麻辣海带根

产品名称	海带 虹洋食品 麻辣海带根
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

## 美味海带丝汤菜谱

### 海带食谱一：海带肉丝蛋汤

水发海带150克(切成细丝)，鸡蛋1只，瘦猪肉丝20克。待锅中水开后，将打好的鸡蛋、肉丝及盐放入锅内做成汤，海带，再把海带丝和味精、麻油、胡椒粉、葱段等调料放入盘中，将汤冲入即可。这样可保持此菜的鲜度和嫩绿色调。

### 海带食谱二：海带炖排骨

主料：猪排骨300克。

配料：海带15克。

调料：葱段、姜片、盐、胡椒粉少许。

### 操作过程

1、将猪排洗净、沥水，海带丝，改成块状，放入沸水中氽一下，捞起洗净，沥水待用。

2、将海带放入清水中泡约1小时，洗去杂质，沥水切成片状，用开水烫一下，沥水待用。

3、砂锅加适量水，放到中火上，放入猪排、葱段、姜片，烧开后，撇去浮沫，转小火，炖至五成熟时，放入海带，视猪排肉烂时，放入盐、胡椒粉，起锅即可。

特点：营养丰富，鲜脆味美。

海带食谱三：韩式海带汤

做法

泡好的海带切段，放到牛肉汤里牛肉切成粗丝...也放到汤里...。煮啊...煮啊...等到海带熟了(很软很软)...放入蒜泥和酱油(没有鲜味的那种)煮一会，就好了。

结语：美味的海带汤具有很丰富的营养，各位小主有时间可以尝试做一下

## 昆布裙带的区别

(1)昆布卷曲折叠成团状或缠结成把。全体呈绿褐色或黑褐色，表面附有白霜。用水浸软后展开成扁平长带状，长50-150cm，宽10-40cm，中央较厚，边缘较薄而呈波状。类革质，残存柄部扁圆柱形。气腥，味咸。

(2)黑昆布片部卵形或扁圆形，1-2次羽状深裂，裂片长舌状，边缘有疏齿或全缘。气腥，味咸。水浸泡，手捻分层。

(3)裙带菜片部1次羽状深裂，中央有隆起的中肋。气腥，麻辣海带根，味咸。以片大、体厚、色青绿者为佳。

品质标志《中华人民共和国药典》1995年版规定：以干燥品计算，昆布含碘(I)不得少于0.35%，老醋海带，黑昆布含碘(I)不得少于0.20%

荣成海带以藻体宽大、叶片肥厚、营养成份高而著称，年产量占全国的50%以上，是我国地理标志产品，荣成也因此被称之为“中国海带之乡”和“中国海带之都”。因海带从育苗到养殖、收割和加工与天时季节有着极其密切的关联性，因此，人们紧张、繁重的抢时劳作，形成了极赋特色的文化现象，影响和历练了荣成人吃苦耐劳的坚韧性格。

海带-虹洋食品-麻辣海带根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是从事“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”的企业,公司秉承“诚信经营,用心服务”的理念,为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询!联系人:陶永广。