

海带丝 虹洋即食麻辣海带 盐渍海带丝

产品名称	海带丝 虹洋即食麻辣海带 盐渍海带丝
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

莲枣海带丝

乳山市虹洋食品有限公司小编跟大家分享莲枣海带丝的做法：

用料：

鲜海带丝150g、去芯干莲子50g、去核干红枣10粒、卤水汁1汤匙

(15ml)、米酒1汤匙(15ml)、美极鲜味汁1汤匙(15ml)、冰糖1汤匙(15g)、香油1茶匙(5ml)

做法：

1.海带丝用调入少许醋的水浸泡20分钟后清洗，可去除腥味。干红枣洗净，用温水浸泡20分钟。干莲子在沸水锅中大火煮15分钟，捞出沥干水分。

2.处理好的海带丝、红枣、莲子一起放入炒锅内，加卤水汁、米酒、冰糖及1/2碗清水，以大火煮开，再改小火焖25分钟，盐渍海带丝，汤汁收浓后淋上美极鲜味汁和香油，改大火1分钟收汁即可

小贴士：

- 1.卤水汁一般用来炖肉类菜肴，海带丝，做这道素菜也很便宜，在超市即能买到瓶装的卤水汁。
- 2.海带丝是用新鲜海带扎成，颜色暗绿，味道很鲜美，用泡软的干海带是没有这种效果的。

海带

海带不仅含有丰富的碘质，而且含有蛋白质、维生素B、胡萝卜素、脂肪和糖类，是一种营养丰富的海产品。以海带为菜，风味，色调别致，口感颇佳，食法繁多，凉拌、荤炒、煨汤无所不可，还可做成小菜。据报道：日本市场上出售的海带食品，品种繁多，即食麻辣海带丝，有调味海带、海带松、海带酱、海带糖、海带茶、海带粉末、海带馒头、海带面条、海带糕等。

食材用料：

干海带1根 泡椒2根 蒜瓣4瓣 麻油（香油）1勺 老抽半勺 生抽2勺
醋1勺 盐适量 糖半勺 花椒一小撮

干辣椒一小撮

菜谱做法：

- 1.干海带泡软洗净（用刷子刷净表面污垢），切成方片。
- 2.入沸水锅煮10-15分钟，捞起用凉开水冲洗沥干。
- 3.蒜泥，泡椒碎，老抽，生抽，糖，醋，麻油混合成调味汁。
- 4.热油锅少量油爆香干辣椒，花椒后连油一起倒入调味汁中，激出香辣味。
- 5.香辣汁倒入晾凉的海带中拌匀，即食海带丝，加适量盐调味，入冰箱保存。

菜谱小贴士：干海带如果泡发多了，剩下的海带晾干，日后随吃随泡。

如果您家里没有材料不全，又想吃美味的麻辣海带，虹洋食品推出即食麻辣海带，开袋即食，味道鲜美。欢迎广大顾客光临指导，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。

海带丝-虹洋即食麻辣海带-盐渍海带丝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。