

盐渍海蜇头 海蜇 虹洋海产品

产品名称	盐渍海蜇头 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

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，即食老醋海蜇头，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，盐渍海蜇丝，动作要迅速，否则嚼不烂。

海蜇的禁忌

海蜇食物相克列表，下面这些食物不宜和海蜇同食

柠檬与海蜇食物相克

海蜇含有丰富的蛋白质和钙等营养物质，而柠檬含果酸较多。若二者同时食用，果酸会使蛋白质凝固，也可与钙结合生成不易于消化的物质，降低食物的营养价值，导致胃肠不适。

葡萄与海蜇食物相克

葡萄含果酸较多，与海蜇同时食用，不仅会降低蛋白质的营养价值，且容易使海味中的钙质和果酸结合成新的不易消化的物质，刺激胃肠道，出现腹部不适、恶心、呕吐等症状。

白糖与海蜇食物相克

海蜇忌与白糖同腌，盐渍海蜇头，否则不能久藏。

海蜇饮食禁忌

新鲜海蜇有毒，必须用盐、明矾腌制，浸渍去毒滤去水分方可食用。

海蜇的营养极为丰富。加工后的产品，称伞部者为海蜇皮，称腕部者为海蜇头，其商品价值海蜇头贵于海蜇皮。

黄金搭档

>>海蜇+胡萝卜+猪瘦肉

>>海蜇+猪血

>>海蜇+荸荠

>>海蜇+红枣+红糖

搭配误区

>>海蜇-含单宁较多的水果 海蜇富含蛋白质，蛋白质与单宁相遇，结合为沉淀物不易消化，会降低营养价值，海蜇，还会刺激肠胃，出现腹部不适，甚至导致肠道梗阻的发生。含单宁较多的水果有柿子、石榴、山楂、葡萄等，海蜇不宜与这些水果同食。

>>海蜇-白糖 海蜇忌与白糖同腌，否则不能久藏。

盐渍海蜇头-海蜇-虹洋海产品由乳山市虹洋食品有限公司提供。行路致远，砥砺前行。乳山市虹洋食品

有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为腌制水产品具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!