

即食麻辣海带丝 海带丝 虹洋即食老醋海蜇丝

产品名称	即食麻辣海带丝 海带丝 虹洋即食老醋海蜇丝
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

美味海带汤

绿豆海带汤

对付夏天火气大，南方人经常用绿豆加海带以及少量冰糖，制成“理肝和气汤”——绿豆海带汤，是夏季去火解热的佳品。主料有海带（洗干净，泡好）、绿豆（用温水泡）辅料有大枣、银耳（用温开水发开）、姜片、枸杞、冰糖

烹饪食材

主料

海带（洗干净，泡好）、绿豆（用温水泡）

辅料

大枣、银耳（用温开水发开）、姜片、枸杞、冰糖

做法

方法一：

- 1).把200克鲜海带洗净切成细丝，用开水烫一下，捞出，控净水；
- 2).30克大米、60克绿豆、6克陈皮分别洗净；
- 3).砂锅内倒入清水1000毫升，海带丝，加入大米、绿豆、海带、陈皮，用旺火烧开；
- 4).改用慢火煮至绿豆开花，放入冰糖即可食用。如果不喜欢喝甜汤，也可以换成少量盐。

绿豆海带汤的制作要诀：不喜甜食者可用盐调味。

方法二：

- 1). 把海带洗净切成细丝或成块，用开水氽烫一下，并浸泡片刻；
- 2). 捞出海带并控干水分；
- 3). 大米、绿豆、陈皮分别洗净；
- 4). 沙锅内倒入清水1000克，加入大米、绿豆、海带、陈皮，即食香辣海带丝，用旺火烧开；
- 5). 改用慢火煮至绿豆开花，放红糖可食。

绿豆性寒凉，加入些许米能中和寒性。

海带丝食谱

海带口感柔韧爽滑，营养丰富，制作方法简单多样，跟吃货妹子一起来围观下吧！！！！

凉拌海带

食材

海带、葱花、姜、蒜、剁辣椒、蚝油、盐、鸡精、香油、水。

做法

- 1、准备姜蒜末，葱花，剁辣椒；
- 2、海带整条清洗干净后卷起来切成细丝进开水里焯一下捞出滤干水；
- 3、将1倒入处理好的海带丝，即食麻辣海带丝，撒盐，蚝油，即食海带丝，鸡精，少许香油拌匀就OK了！

昆布不就是海带么，那醋昆布应该就是醋海带了吧。但小编还是本着认真负责的态度，查阅了一些资料发现，昆布有时叫海带，有时并不叫海带。那么究竟是怎么一回事，虹洋食品特别整理了一下它们错综复杂的关系，一起来看看吧。

历史

昆布的历史当从《尔雅·释草》说起，书中将海藻分为“纶”和“组”两大类，较宽的称为“纶”，叫长的称为“组”，昆布就是“纶布”的变音，作为一种海藻被人们食用。而海带在中国早期是没有的，清代《记海错》中说道，“昆、纶声相近，是昆布即纶矣，而海带则组也。”这也是较早有文字记录的昆布与海带的区分。

即食麻辣海带丝-海带丝-虹洋即食老醋海蜇丝(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是一家从事“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”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“海味人家”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使虹洋食品在腌制水产品中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！