

盐渍海蜇丝 海蜇 虹洋即食老醋海蜇丝

产品名称	盐渍海蜇丝 海蜇 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

老醋海蜇头

虹洋食品小编今天教你做好吃的老醋蜇头

- 材料：
- 盐渍海蜇头250g——300g，大蒜3瓣，香菜适量；
鲜味酱油3大勺，海蜇，陈醋4大勺，糖3大勺，芝麻香油1小勺；
可加小米椒适量，黄瓜片适量，谨慎加盐少许（尝一尝再决定喽！）。
- 做法：
- 1、将海蜇头洗净盐粒，浸泡片刻后，斜切成适口小片；
 - 2、再次加清水浸泡，多次换水清洗，直到毫无盐味儿（可以舔一舔、尝一尝，浸泡过夜）；
 - 3、将泡好的海蜇片充分挤干水分；
 - 4、大蒜切末；香菜切段儿；

- 5、将海蜇片和大蒜放入大碗，加入酱油、醋、糖和香油拌匀；
- 6、装盘后撒上香菜段即可，可以加辣椒，也可以再加些黄瓜片。

海蜇头的处理方法

海蜇头作为常见的海产品，海蜇丝，是沿海地区的一道经典冷盘菜。不过相信很多人都有这样的感觉，现在的海蜇头或者海蜇皮吃起来又硬有韧，入嘴嚼起来像是嚼橡皮一样，嚼不动。

要让海蜇头或者海蜇皮变得松脆的方法很简单，既不用什么高超的技巧，也不用添加这样那样的制剂。只需要在按常规处理好海蜇头以后，再让它沥干水份，不过沥水的时间要长一些，因为海蜇头不容易干。等海蜇头干了以后，再加入酱油等配料调味，就这么简单！

海蜇头的口感相当脆爽，而且营养也是比较丰富的一种海产品。海蜇头的做法有很多，这次给大家推荐的这款冰镇海蜇头，非常适合大家在夏天来享用咯。而且成品酸酸辣辣的，吃起来又是十分开胃，大家不容错过哦，快来看看吧。

主料

红皮洋葱 1个 海蜇头 1盘

辅料

酱油 1勺 白糖 1大勺 姜 适量 蒜 适量 八角 适量 花椒 适量 朝天椒 适量 陈醋 适量

1 海蜇头清洗干净，放入清水中浸泡4小时，其间更换2—3次水

2

所有其他的原料清洗干净，盐渍海蜇头，洋葱切片，盐渍海蜇丝，青红辣椒切碎、蒜切片、姜切末备用

3 取一只碗，碗里放入八角和花椒，加入小半碗的陈醋，加入一大勺糖，加入一勺的鲜酱油搅拌均匀，将切碎的辅料放进去，同样浸泡四小时（这时候可以将其放入冰箱冰镇）

4 泡发好的海蜇冲洗干净，沥干水分放入盘中，吃的时候将冰镇好的料汁倒入即可。

盐渍海蜇丝-海蜇-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拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！