

即食海蜇 海蜇 虹洋即食老醋海蜇头

产品名称	即食海蜇 海蜇 虹洋即食老醋海蜇头
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

海蜇的搭配与禁忌

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，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。

如何处理海蜇皮

1. 清洗海蜇皮：将海蜇皮平摊在案板上，切成丝状，泡入50%浓度的盐水中，用手搓洗片刻后捞出，把盐水倒掉，再用50%浓度的盐水浸泡，这样连续两三次，就能把夹在海蜇皮里的泥沙全部洗掉。
2. 质量好的海蜇圆形完整，颜色呈乳白或淡黄，有光泽，无血衣、泥沙和红斑，质坚实，并有拉力和韧性，放在鼻下闻无腥臭味；将海蜇皮揉开，越大越白越薄、质地越坚韧越好。劣质海蜇皮则皮小瘦薄，色暗或发黑，无光泽，血衣多，海蜇，含细粒沙质，肉质发酥易裂，无韧性。
3. 海蜇以片大，色白或淡黄色，有光泽、无血里，砂子，松脆爽口为上品。

番茄海蜇是广东省传统的汉族名菜，属于粤菜系。将鲜活的海蜇去头，切成一块块方子，即食海蜇，每块500克左右，浸泡在冷水里，稍加点醋，时间不少于2h，主要目的是去除腥味，然后将浸泡过的海蜇切成1cm大小的方丁，加适量的米醋、麻油、细盐、味精、大蒜末、香菜末拌匀，其口感非常美妙。

做法

烧热菜锅放素油，盐渍海蜇头，将经过浸泡、充分洗漂干净、切成片状的海蜇倒入锅内后，盐渍海蜇丝，加少许姜末、糖、黄酒、葱末和适量酱油调味、除腥。而后，添加已洗净切成片状的番茄(或番茄酱)，旺火快炒3-4秒。再加湿淀粉少量，拌炒均匀。待汁稠浓时，即可食用。

即食海蜇-海蜇-虹洋即食老醋海蜇头(查看)由乳山市虹洋食品有限公司提供。“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”选择乳山市虹洋食品有限公司，公司位于：山东威海乳山市经济技术开发区惠州路中段，多年来，虹洋食品坚持为客户提供好的服务，联系人：陶永广。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。虹洋食品期待成为您的长期合作伙伴！