

即食老醋海蜇头礼盒 虹洋食品 贵州海蜇

产品名称	即食老醋海蜇头礼盒 虹洋食品 贵州海蜇
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

食用海蜇有几种？

经典、好吃的要数海蜇了。对，这个种的名字就叫“海蜇”二字。渔民则更爱叫它“面蜇”或“绵蜇”。它的“伞盖”很光滑，口感脆嫩，但个头不太大，一般是脸盆大小。

还有一种沙海蜇，渔民称之为“沙蜇”，它的伞盖上有许多沙子状的突起，口感没什么嚼劲，略逊一筹。但它个儿大，大个儿的能比一张桌子还大，要两个人用力才能拉上船。而且数量远远多于面蜇，盐渍海蜇头，所以市场上廉价的海蜇，大多是沙蜇。

此外，我国的食用海蜇还有叶腕海蜇、拟叶腕海蜇、黄斑海蜇。它们的捕捞量较小，市场上还是被面蜇和沙蜇统治着。

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，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，即食老醋海蜇头礼盒，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，动作要迅速，否则嚼不烂。

海蜇又名水母，贵州海蜇，是生活在海中的一种腔肠软体动物，体形呈半球状，可食用，上面呈伞状，白色，借以伸缩运动，称为海蜇皮，即食老醋海蜇丝，下有八条口腕，其下有丝状物，呈灰红色，叫海蜇头；广布于我国南北各海中，可供食用，并可入药；随着人们工作和生活节奏的加快，一些方便食品应运而生；即食海蜇的加工工艺即是满足快节奏生活的需求，具有广泛的市场前景，消费者不用再食用前经过繁琐的脱矾程序，只需打开包装几分钟内可充分享受美味；采用的独立调味包，可根据个人的不同口味调节食用。

乳山虹洋食品有限公司生产的即食麻辣和香脆原味海蜇能很好满足这一市场需求，产品得到广大客户的一致好评，欢迎各位来电或在线咨询洽谈。

即食老醋海蜇头礼盒-

虹洋食品(在线咨询)-贵州海蜇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山东威海，腌制水产品的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在虹洋食品领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创虹洋食品更加美好的未来。