

海带丝 虹洋即食海蜇大礼包 即食香辣海带丝

产品名称	海带丝 虹洋即食海蜇大礼包 即食香辣海带丝
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

海带结

以往的海带多为干制品即棕色的干海带，由其加工出的海带丝也是棕黄色的制品。近几年出现一种新型的未经干制的加工生海带，非常新颖。如海带结，色泽鲜绿，由于其含有较高的盐分，即食海带丝，故可以长期保存食用。食用时放入热水中浸20min，除去部分盐分后，即可食用。

绿色海带结加工工艺流程如下：生鲜海带 整理 热烫 切片腌制 手工打结 成品

木耳拌海带丝

中国饮食文化是一种广视野、深层次、多角度、高品位的悠久区域文化；是中华各族人民在100多万年的生产和生活实践中，在食源开发、食具研制、食品调理、营养保健和饮食审美等方面创造、积累并影响周边国家和世界的物质财富及精神财富。

乳山市虹洋食品有限公司小编跟大家分享木耳拌海带丝的做法：

- 1、海带丝放沸水里焯5分钟，捞起放盘中，加入蒜末、盐、糖、白醋拌匀。

2、锅里放香麻油爆香干辣椒，倒入海带丝中，再加适量辣椒油拌匀即可食用。凉拌菜用料多样、用量随意，简单美味，不妨一试。

3、木耳泡发后撕成小块，海带丝（超市有售）洗净切段，蒜捣碎。

4、半盆温水，海带丝，放入木耳、海带丝，再放点盐和蒜碎，浸泡几分钟，有杀菌效果。

5、洋葱切丝、香菜切段，和木耳海带丝混合，加入盐、醋、味精、蒜泥拌匀。

海带大骨汤可能大家并不陌生，虹洋食品有限公司小编跟大家分享海带大骨汤的做法：

食品材料

猪大骨400克，海带150克，葱段、姜 海带大骨汤片、精盐、黄酒、香油各适量。

海带大骨汤制作步骤

1.将海带浸泡后，放笼屉内蒸约半小时，取出再用清水浸泡4小时，即食香辣海带丝，泡发后，即食酸甜海带丝，洗净控水，切成长方块

2.大骨洗净，用刀顺骨切开，横剁成约4厘米的段，入沸水锅中煮一下，捞出用温水泡洗干净

3.净锅内加入1000克清水，放入大骨、葱段、姜片、黄酒，用旺火烧沸，撇去浮沫，再开用中火焖烧约20分钟，倒入海带块，再用旺火烧沸10分钟，拣去姜片、葱段，加精盐调味，淋入香油即成

操作提示

1、大骨焯水后，尽量不要用凉水冲去血沫，加的水也不能是凉水，否则肉质突然遇凉容易紧缩，不易煮烂。

2、建议用比较厚的海带根熬这个汤，通常超市水产区可以买到已经泡好的海带根。厚厚的海带煮好后口感粉粉糯糯的，格外好吃，不过如果喜欢吃脆口的那就另当别论了

海带丝-虹洋即食海蜇大礼包-即食香辣海带丝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实力不俗，信誉可靠，在山东威海的腌制水产品等行业积累了大批忠诚的客户。虹洋食品带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入**，共创美好未来！