

荣成市海蜇 海蜇丝 虹洋食品

产品名称	荣成市海蜇 海蜇丝 虹洋食品
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

不论是餐馆吃饭，还是朋友小酌，弄几个爽口的下酒凉菜自然是的。这些下酒菜中，海蜇算得上是。什么老醋蜇头、凉拌蜇丝等等，光听名字就让人垂涎欲滴。夹上一筷子放进嘴里，海蜇头酸爽Q弹，海蜇丝鲜香脆嫩，着实让人胃口大开。

那么，作为一名合格的吃货，你对海蜇了解多少呢？

我们看到的海蜇，其实是海蜇的成体阶段。但是在海蜇的其他发育时期，即食海蜇，会与我们看到的样子截然不同。海蜇的繁殖和发育经历了复杂的世代交替过程，其中一个时期内甚至会进行类似水螅的固着生活，并通过类似植物的横裂方式进行“一变多”的无性生殖。

老醋海蜇头的做法

乳山市虹洋食品有限公司是一家生产即食海带、即食海蜇、盐渍海蜇头、盐渍海蜇皮、盐渍海蜇丝、海产品、裙带、海带丝、海带、海蜇的企业。

企业小编跟大家分享下一种家庭制作老醋海蜇头的做法：

海蜇头冲洗干净后，用冷水浸泡半天，中间换水几次

尝尝稍微有点咸味时，顺着海蜇头的自然纹理撕成小片

烧开水，把海蜇头倒入沸水中烫一下，马上捞出，沥干水分

黄瓜切片铺在盘底

用陈醋、糖、盐、生抽和味精和香油把海蜇头拌匀，然后倒在黄瓜上

锅内倒入花生油，葱段冷油下锅，油没过葱段小火慢熬，待葱段榨干后，盐渍海蜇皮，挑出葱段，把葱油浇在黄瓜和海蜇头上

撒上蒜泥和香菜段再次拌匀即可

我公司生产的即时老醋蜇头口感爽脆，适宜各个年龄段人群食用。欢迎各位在线或来电咨询订购!

乳山市虹洋食品有限公司小编跟大家分享一种老醋蜇头的制作方法

材料：海蜇头400克，大蒜3瓣。

调料：香油2小匙，料酒1大匙，香醋1小匙，精盐1小匙，荣成市海蜇，白糖1小匙，味精1/2小匙。

做法：1.将海蜇头洗净切片待用；2.放入沸水中稍烫，沥干水、晾凉；3.蒜切末；4.往海蜇头里加入蒜末和所有调料后拌匀，放在盘内即可。

特点：醋香蜇脆，爽口开胃。

要点：海蜇头拌好后，放进冰箱冷藏后再吃，口味更好。

海蜇巧贮存

1.盐水浸泡法：泡发好的海蜇如果一时吃不完，可以浸泡在盐水里，海蜇丝，以防止海蜇风干后难以咀嚼。

2.盐腌法：海蜇买回后，不要用淡水洗，用盐把它一层层地腌存在小口坛子里。坛口处撒上一层盐，将坛口密封即可。腌制海蜇的坛子一定要清洗干净。

海蜇不宜与其他产品或食物混合腌制，否则海蜇很容易烂掉。

荣成市海蜇-海蜇丝-虹洋食品(推荐商家)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为客户提供“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”等业务,公司拥有“海味人家”等品牌,专注于腌制水产品等行业。 ,在山东威海乳山市经济技术开发区惠州路中段的名声不错。欢迎来电垂询,联系人:陶永广。