

海蜇头 虹洋即食麻辣海带 湖北海蜇

产品名称	海蜇头 虹洋即食麻辣海带 湖北海蜇
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

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，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、装盘后撒上海菜段即可，可以加辣椒，也可以再加些黄瓜片。

海蜇头的食用方法

海蜇头凉拌：海蜇头可以在洗净后，切丝，加上葱花、酱油等凉拌食用。

海蜇头炒食：海蜇头也可以炒热菜来吃，海蜇头，与海带丝炒食十分相宜，味香鲜美。

海蜇头的烹调方法

海蜇在食用前一定要用清水洗净，海蜇丝，去掉盐、矾、血里、砂子，再用热水氽一下，然后切丝拌凉菜用。

用热水焯海蜇头的时候，即食海蜇，焯到五六成热即可，水温不宜过高。

海蜇头的搭配宜忌

宜：海蜇头与木耳同食，美肤嫩白。

忌：海蜇头与白糖同腌会不能久藏。

黄瓜海蜇头是以黄瓜、海蜇头为主材的菜肴名。黄瓜海蜇头的做法：

原料：海蜇头500克、黄瓜250克。

调料：大蒜头、米醋、盐、味精、糖、麻油。

制法：

- 1.将海蜇头用冷水冲洗至淡，放入80度左右的热水中略烫，取出改刀。再用冷开水冲洗干净，沥干水分。
- 2.将洗净的黄瓜开成两片，用刀轻轻拍一拍。再将黄瓜切成斜片，用盐略腌后沥干水分，湖北海蜇，放入海蜇头，加盐、味精、糖、蒜泥、麻油、米醋，拌匀即可。

特点：色彩分明，爽脆。

海蜇头-虹洋即食麻辣海带-湖北海蜇由乳山市虹洋食品有限公司提供。行路致远，砥砺前行。乳山市虹洋食品有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为腌制水产品具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!