

# 即食香辣海带丝 天津海带丝 虹洋海产品

产品名称	即食香辣海带丝 天津海带丝 虹洋海产品
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

## 海带处理方法

(1)整理 将采集的新鲜海带进行整理，去除异物，洗净沥水。

(2)热烫 在夹层锅内配制0.01%的NaOH溶液，并将溶液过滤，澄清备用。

将稀碱液煮沸之后，将沥水后的海带浸入其中，沸腾下烫漂5~10s，立即取出放入流动的自来水中冲洗冷却，此时鲜海带由原来的褐黄色变为墨绿色(肥厚者)或翠绿色(薄者)。

(3)切片 将此海带切成4cm×6cm的长方片，加入为海带质量20%的盐。加盐时，应铺一层绿海带片加一层盐。腌制4~5h后，将海带片人工结成结，其形状类似领结。然后将海带结装入聚乙烯袋中，每袋250g或500g，装箱即可。

## 美味海带丝汤菜谱

海带食谱一：海带肉丝蛋汤

水发海带150克(切成细丝)，即食香辣海带丝，鸡蛋1只，瘦猪肉丝20克。待锅中水开后，将打好的鸡蛋、肉丝及盐放入锅内做成汤，再把海带丝和味精、麻油、胡椒粉、葱段等调料放入盘中，将汤冲入即可。这样可保持此菜的鲜度和嫩绿色调。

## 海带食谱二：海带炖排骨

主料：猪排骨300克。

配料：海带15克。

调料：葱段、姜片、盐、胡椒粉少许。

### 操作过程

- 1、将猪排洗净、沥水，改成块状，放入沸水中氽一下，捞起洗净，沥水待用。
- 2、将海带放入清水中泡约1小时，洗去杂质，沥水切成片状，用开水烫一下，沥水待用。
- 3、砂锅加适量水，放到中火上，放入猪排、葱段、姜片，烧开后，撇去浮沫，转小火，炖至五成熟时，放入海带，视猪排肉烂时，放入盐、胡椒粉，天津海带丝，起锅即可。

特点：营养丰富，鲜脆味美。

## 海带食谱三：韩式海带汤

### 做法

泡好的海带切段，放到牛肉汤里牛肉切成粗丝...也放到汤里...。煮啊...煮啊...等到海带熟了(很软很软)...放入蒜泥和酱油(没有鲜味的那种)煮一会，就好了。

结语：美味的海带汤具有很丰富的营养，各位小主有时间可以尝试做一下

## 绿豆海带汤

对付夏天火气大，南方人经常用绿豆加海带以及少量冰糖，制成“理肝和气汤”——绿豆海带汤，是夏季去火解热的佳品。主料有海带（洗干净，泡好）、绿豆（用温水泡）辅料有大枣、银耳（用温开水发开）、姜片、枸杞、冰糖

### 烹饪食材

#### 主料

海带（洗干净，泡好）、绿豆（用温水泡）

辅料

大枣、银耳（用温开水发开）、姜片、枸杞、冰糖

做法

方法一：

- 1).把200克鲜海带洗净切成细丝，用开水烫一下，捞出，盐渍海带丝，控净水；
- 2).30克大米、60克绿豆、6克陈皮分别洗净；
- 3).砂锅内倒入清水1000毫升，加入大米、绿豆、海带、陈皮，即食酸甜海带丝，用旺火烧开；
- 4).改用慢火煮至绿豆开花，放入冰糖即可食用。如果不喜欢喝甜汤，也可以换成少量盐。

绿豆海带汤的制作要诀：不喜甜食者可用盐调味。

方法二：

- 1). 把海带洗净切成细丝或成块，用开水氽烫一下，并浸泡片刻；
- 2). 捞出海带并控干水分；
- 3). 大米、绿豆、陈皮分别洗净；
- 4). 沙锅内倒入清水1000克，加入大米、绿豆、海带、陈皮，用旺火烧开；
- 5). 改用慢火煮至绿豆开花，放红糖可食。

绿豆性寒凉，加入些许米能中和寒性。

即食香辣海带丝-天津海带丝-虹洋海产品(查看)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位于山东威海乳山市经济技术开发区惠州路中段。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前虹洋食品在腌制水产品中享有良好的声誉。虹洋食品取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。虹洋食品全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。