

虹洋即食老醋海蜇丝 海蜇丝 乳山市海蜇

| | |
|------|---------------------|
| 产品名称 | 虹洋即食老醋海蜇丝 海蜇丝 乳山市海蜇 |
| 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

盐渍海蜇

乳山市虹洋食品有限公司生产的盐渍海蜇，精选山东威海海域的海蜇为原料，经过腌制加工而成。

海蜇美味可口，是深受消费者喜爱的一种水产品。海蜇的使用方法很多，可以鲜食，即食老醋海蜇头礼盒，也可加工成盐渍成品食用。

鲜食时将海蜇先切成片，然后再切成丝，海蜇丝，用淡水浸泡1-2小时，直至除去咸味为止。

三矾海蜇盐渍品的吃法也是将海蜇皮和海蜇头洗净，切成丝，再用淡水浸泡数次，直至尚有一点咸味为止。

无论是鲜食还是食用加工的盐渍品，浸泡后用冷水过一遍或用开水撩一次，沥干水分，乳山市海蜇，加入配料，即可食用。现简单介绍如下：

- 1.海蜇丝加调味品及芝麻酱、花生酱凉拌。
- 2.海蜇丝加小磨麻油和调味品凉拌.

3.海蛰丝和黄瓜（或苦瓜、萝卜丝、白菜心）等蔬菜，加调料凉拌。

4.海蛰丝和苹果丝、菠萝丝等，加调料凉拌。

5.海蛰头或海蛰皮切成块，加入白糖和肉片热炒，待出锅前稍加食醋，做成糖醋海蛰，酸甜可口，味道鲜美。

番茄海蜇

番茄海蜇是广东省传统的汉族名菜，属于粤菜系。将鲜活的海蜇去头，切成一块块方子，每块500克左右，浸泡在冷水里，稍加点醋，时间不少于2h，盐渍海蜇皮，主要目的是去除腥味，然后将浸泡过的海蜇切成1cm大小的方丁，加适量的米醋、麻油、细盐、味精、大蒜末、香菜末拌匀，其口感非常美妙。

做法

烧热菜锅放素油，将经过浸泡、充分洗漂干净、切成片状的海蜇倒入锅内后，加少许姜末、糖、黄酒、葱末和适量酱油调味、除腥。而后，添加已洗净切成片状的番茄(或番茄酱)，旺火快炒3-4秒。再加湿淀粉少量，拌炒均匀。待汁稠浓时，即可食用。

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，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。

虹洋即食老醋海蜇丝(图)-海蜇丝-

乳山市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！