

上海海带 即食酸甜海带 虹洋食品

产品名称	上海海带 即食酸甜海带 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

处理海带小妙招

海带营养丰富，可惜不易煮软，因为它的主要成分褐藻胶不易溶于水，即食酸甜海带，然而当水中含有碱性时，褐藻胶会吸水膨胀而变软。根据这一特点，可用淘米水泡发海带，既易发、易洗，烧煮时也易酥软，即食麻辣海带，还可在煮海带时加少许食用碱或小苏打，但注意加碱不可过多，煮的时间也不可过长，煮时可用手试捏软硬，一旦煮软，立即停火。

另一种方法是干蒸：把成团的干海带打开放在笼屉里隔水干蒸半个小时左右，然后用清水浸泡一夜。用这样的方法处理后的海带不但又脆又嫩，用它来炖、炒、凉拌，都柔软可口。

麻辣凉拌海带

食材用料：

干海带1根 泡椒2根 蒜瓣4瓣 麻油（香油）1勺 老抽半勺 生抽2勺

醋1勺 盐适量 糖半勺 花椒一小撮

干辣椒一小撮

菜谱做法：

- 1.干海带泡软洗净（用刷子刷净表面污垢），切成方片。
- 2.入沸水锅煮10-15分钟，捞起用凉开水冲洗沥干。
- 3.蒜泥，泡椒碎，老抽，生抽，糖，醋，盐渍海带，麻油混合成调味汁。
- 4.热油锅少量油爆香干辣椒，花椒后连油一起倒入调味汁中，激出香辣味。
- 5.香辣汁倒入晾凉的海带中拌匀，加适量盐调味，上海海带，入冰箱保存。

菜谱小贴士：干海带如果泡发多了，剩下的海带晾干，日后随吃随泡。

如果您家里没有材料不全，又想吃美味的麻辣海带，虹洋食品推出即食麻辣海带，开袋即食，味道鲜美。欢迎广大顾客光临指导，纯朴直爽的胶东朋友欢迎您，可订购产品，可代理，可联产联销。

原料：冰鲜带鱼、腊肠、海带丝、小红辣椒、豆瓣酱、蒸鱼豉油、料酒、糖

做法：

- 1.带鱼洗净、切段、两面各划几刀，腊肠、小红辣椒、蒜分别切碎，将腊肠丁、小红辣椒碎和蒜末混合，加入豆瓣酱；再加入蒸鱼豉油、料酒和糖，充分拌匀；
- 2.料理盒中注入少许水，加上蒸帘，铺一层海带丝；将带鱼放在海带丝上，整齐摆好；将第二步中腌好的料均匀倒在带鱼上；盖上盒盖，送入微波炉，300W微波火力加热12分钟即可。

上海海带-即食酸甜海带-

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是山东威海,腌制水产品的见证者,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在虹洋食品领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创虹洋食品更加美好的未来。