

海蜇丝 虹洋海鲜大礼包 威海海蜇

产品名称	海蜇丝 虹洋海鲜大礼包 威海海蜇
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

海蜇头拌黄瓜

用料：

黄瓜2根、海蜇头150克、香油适量、生抽2汤匙、米醋一汤匙、白糖一小勺、味精少许、蒜4瓣

做法：

- 1、准备材料；
- 2、海蜇头用清水淘洗干净，用纯净水浸泡去掉大部分的咸味，品尝感觉咸淡合适的时候，捞出沥干水分
- 3、黄瓜洗净切丝；
- 4、蒜攪成蒜泥，放二汤匙生抽；
- 5、一汤匙米醋；适量的香油；放入一小勺白糖，少许的味精，搅拌均匀成蒜泥汁；
- 6、黄瓜丝码入盘中，海蜇头码在黄瓜上，临吃之前将蒜泥汁倒入，拌匀开吃。

小贴士：

蒜泥汁需要先做出来备用，吃之前再淋在菜上，提前浇上汁，黄瓜会杀出很多水分。海蜇头一定不要泡过头，否则会淡而无味。

黄瓜海蜇头

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，威海海蜇，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，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。

海蜇营养丰富，盐渍海蜇皮，口感爽脆特别适合家庭自制。临近中秋节理的方法多采用三矾法。海蜇捕捞之后都要先经过脱水处理和后续的加工。

在选购海蜇头的时候要选择有韧性的，用指甲掐一下，脆脆的比较好；反之一掐就烂的就是劣质的。海蜇因为产地的原因颜色多有差异。海蜇头的颜色从白色，黄色到琥珀色都有。之中，琥珀色的比较好，价格也略贵一些。

海蜇丝-虹洋海鲜大礼包-威海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。