

# 虹洋即食麻辣海带 即食海带片 北京海带

产品名称	虹洋即食麻辣海带 即食海带片 北京海带
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

### 凉拌海带丝

凉拌海带丝是海带众多做法中的一种，关于凉拌海带丝也有很多做法，乳山虹洋食品有限公司小编跟大家分享几种凉拌海带丝的做法：

#### 方法 1

原料:海带300克，蒜茸、香油、醋、味精各适量。

做法:

- 1.将海带洗净，盐渍海带片，切成细丝后煮半小时捞出放凉。
- 2.放凉后加蒜茸、香油、醋、味精等调料后，即食海带片，拌匀即可食用。

#### 方法 2

主料:海带丝200克，红辣椒1根，嫩姜5片

调味料:盐2小匙，酱油2小匙，香油2小匙

制法:1、海带丝泡水洗净，北京海带，红辣椒、嫩姜片洗净切丝。

2、海带丝在沸水中稍加煮烫后，捞出浸于冷水中，沥去水分盛盘，即食香辣海带片，加入红辣椒丝、姜丝拌匀。

3、盐、酱油、加入海带丝中拌匀后置于冰霜中冰凉，食用前淋香油。

### 方法3

主料:海带丝 调料：白醋，糖，精盐，味精，麻油

制作要点：

选用发好的海带丝，过水，过凉，加入适量白醋，糖，精盐，味精，麻油，拌匀后撒入少许芝麻装盘即可食用。

## 海带

海带不仅含有丰富的碘质，而且含有蛋白质、维生素B、胡萝卜素、脂肪和糖类，是一种营养丰富的海产品。以海带为菜，风味，色调别致，口感颇佳，食法繁多，凉拌、荤炒、煨汤无所不可，还可做成小菜。据报道：日本市场上出售的海带食品，品种繁多，有调味海带、海带松、海带酱、海带糖、海带茶、海带粉末、海带馒头、海带面条、海带糕等。

乳山市虹洋食品有限公司小编跟大家分享莲枣海带丝的做法：

用料：

鲜海带丝150g、去芯干莲子50g、去核干红枣10粒、卤水汁1汤匙

(15ml)、米酒1汤匙(15ml)、美极鲜味汁1汤匙(15ml)、冰糖1汤匙(15g)、香油1茶匙(5ml)

做法：

1.海带丝用调入少许醋的水浸泡20分钟后清洗，可去除腥味。干红枣洗净，用温水浸泡20分钟。干莲子在沸水锅中大火煮15分钟，捞出沥干水分。

2.处理好的海带丝、红枣、莲子一起放入炒锅内，加卤水汁、米酒、冰糖及1/2碗清水，以大火煮开，再改小火焖25分钟，汤汁收浓后淋上美极鲜味汁和香油，改大火1分钟收汁即可

小贴士：

- 1.卤水汁一般用来炖肉类菜肴，做这道素菜也很便宜，在超市即能买到瓶装的卤水汁。
- 2.海带丝是用新鲜海带扎成，颜色暗绿，味道很鲜美，用泡软的干海带是没有这种效果的。

虹洋即食麻辣海带(图)-即食海带片-北京海带由乳山市虹洋食品有限公司提供。虹洋即食麻辣海带(图)-即食海带片-北京海带是乳山市虹洋食品有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：陶永广。