

即食海带丝 虹洋食品 乳山市海带丝

产品名称	即食海带丝 虹洋食品 乳山市海带丝
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

木耳拌海带丝

中国饮食文化是一种广视野、深层次、多角度、高品位的悠久区域文化；是中华各族人民在100多万年的生产和生活实践中，在食源开发、食具研制、食品调理、营养保健和饮食审美等方面创造、积累并影响周边国家和世界的物质财富及精神财富。

乳山市虹洋食品有限公司小编跟大家分享木耳拌海带丝的做法：

- 1、海带丝放沸水里焯5分钟，捞起放盘中，加入蒜末、盐、糖、白醋拌匀。
- 2、锅里放香麻油爆香干辣椒，倒入海带丝中，再加适量辣椒油拌匀即可食用。凉拌菜用料多样、用量随意，简单美味，不妨一试。
- 3、木耳泡发后撕成小块，海带丝（超市有售）洗净切段，蒜捣碎。
- 4、半盆温水，放入木耳、海带丝，再放点盐和蒜碎，即食海带丝，浸泡几分钟，有杀菌效果。
- 5、洋葱切丝、香菜切段，和木耳海带丝混合，加入盐、醋、味精、蒜泥拌匀。

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)，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，乳山市海带丝，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，即食酸甜海带丝，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，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

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，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，盐渍海带丝，烧煮时也易酥软，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。

即食海带丝-虹洋食品-乳山市海带丝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在腌制水产品这一领域倾注了诸多的热忱和热情，虹洋食品一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：陶永广。