

# 乳山市海带丝 即食麻辣海带丝 虹洋食品

产品名称	乳山市海带丝 即食麻辣海带丝 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，即食酸甜海带丝，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，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，乳山市海带丝，都柔软可口。

### 海带处理方法

(1)整理 将采集的新鲜海带进行整理，去除异物，洗净沥水。

(2)热烫 在夹层锅内配制%的NaOH溶液，并将溶液过滤，澄清备用。

将稀碱液煮沸之后，将沥水后的海带浸入其中，沸腾下烫漂5~10s，立即取出放入流动的自来水中冲洗冷却，此时鲜海带由原来的褐黄色变为墨绿色(肥厚者)或翠绿色(薄者)。

(3)切片 将此海带切成4cm×6cm的长方片，加入为海带质量20%的盐。加盐时，应铺一层绿海带片加一层盐。腌制4~5h后，将海带片人工结成结，其形状类似领结。然后将海带结装入聚乙烯袋中，每袋250g或500g，装箱即可。

海带与昆布在植物学上有严格区别：首先，海带是更普遍的名称。海带在生物学上第次分为海带目，海带科和海带属。其中海带目有四科：绳藻科，海带科，翅藻科和巨藻科。我们日常说的海带，是指海带科下的海带属。昆布是褐藻门-海带目-翅藻科的一属。因此，昆布与海带不是“亲兄弟”，而是“堂兄弟”。昆布藻体黄褐色，中国古代是没有海带的，中国的海带是民国前后从日本引进的。日语中把海带统称为昆布。中国的一些植物学书籍和地区也说海带的别名也叫昆布。所以，说海带与昆布是一回事没有大错，因为二者均属于海带目。说不是一回事也对，因为二者在种属一级不同。从下面的框图可知，它俩有共同的“爷爷”——海带目，盐渍海带丝，“爸爸”则一个是海带科，一个是翅藻科。因为植物分类学上名称有些混乱，即食麻辣海带丝，而且外形很接近，再加上海带是由日本引进，而日语中昆布就是海带，而且英语中kelp也既指海带又指昆布，所以就造成了海带与昆布经常被混淆。

乳山市海带丝-即食麻辣海带丝-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。