

海带丝 虹洋即食老醋海蜇头 即食海带丝

产品名称	海带丝 虹洋即食老醋海蜇头 即食海带丝
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

海带丝食谱

海带口感柔韧爽滑，营养丰富，即食香辣海带丝，制作方法简单多样，跟吃货妹子一起来围观下吧！！
！

凉拌海带

食材

海带、葱花、姜、蒜、剁辣椒、蚝油、盐、鸡精、香油、水。

做法

- 1、准备姜蒜末，葱花，剁辣椒;
- 2、海带整条清洗干净后卷起来切成细丝进开水里焯一下捞出滤干水;
- 3、将1倒入处理好的海带丝，撒盐，蚝油，即食麻辣海带丝，鸡精，少许香油拌匀就OK了!

海带与昆布的关系

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，“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，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。

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，即食海带丝，加入蒜末、盐、糖、白醋拌匀。
- 2、锅里放香麻油爆香干辣椒，海带丝，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，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。

海带丝-虹洋即食老醋海蜇头-

即食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。