

即食海带丝 虹洋海鲜大礼包 河南海带丝

产品名称	即食海带丝 虹洋海鲜大礼包 河南海带丝
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

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，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，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，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，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，河南海带丝，精盐，即食海带丝，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。

虹洋食品--海带

海带是一种在低温海水中生长的大型褐藻植物，因宽大且柔软而得名。海带通体橄榄褐色，干燥后变为深褐色、黑褐色，上附白色粉状盐渍。海带丝、海带结、海带片是日常我们所见的海带形状。海带的身影在我们餐桌上很普遍，例如吃火锅的时候、吃麻辣烫的时候，即食麻辣海带丝，或者在一些沿海城市，吃海带更是平常得不能再平常了。海带的烹调方法很多，拌、烧、炖、焖等都适合。海带炖排骨、海带烧肉、肉丝海带、海带汤、凉拌海带丝等是比较家常的做法。

绿豆海带汤

对付夏天火气大，南方人经常用绿豆加海带以及少量冰糖，制成“理肝和气汤”——绿豆海带汤，是夏季去火解热的佳品。主料有海带（洗干净，泡好）、绿豆（用温水泡）辅料有大枣、银耳（用温开水发开）、姜片、枸杞、冰糖

烹饪食材

主料

海带（洗干净，泡好）、绿豆（用温水泡）

辅料

大枣、银耳（用温开水发开）、姜片、枸杞、冰糖

做法

方法一：

- 1).把200克鲜海带洗净切成细丝，用开水烫一下，捞出，控净水；
- 2).30克大米、60克绿豆、6克陈皮分别洗净；
- 3).砂锅内倒入清水1000毫升，加入大米、绿豆、海带、陈皮，用旺火烧开；
- 4).改用慢火煮至绿豆开花，放入冰糖即可食用。如果不喜欢喝甜汤，即食酸甜海带丝，也可以换成少量盐。

绿豆海带汤的制作要诀：不喜甜食者可用盐调味。

方法二：

- 1). 把海带洗净切成细丝或成块，用开水氽烫一下，并浸泡片刻；
- 2). 捞出海带并控干水分；
- 3). 大米、绿豆、陈皮分别洗净；
- 4). 沙锅内倒入清水1000克，加入大米、绿豆、海带、陈皮，用旺火烧开；
- 5). 改用慢火煮至绿豆开花，放红糖可食。

绿豆性寒凉，加入些许米能中和寒性。

即食海带丝-虹洋海鲜大礼包-河南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一家从事“即食海带,即食海蜇,盐渍海蜇,盐渍海带,即食裙带,盐渍海产品”的公司。自成立以来,我们坚持以“诚信为本,稳健经营”的方针,勇于参与市场的良性竞争,使“海味人家”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上,用户至上”的原则,使虹洋食品在腌制水产品中赢得了客户的信任,树立了良好的企业形象。 特别说明：本信息的图片和资料仅供参考,欢迎联系我们索取准确的资料,谢谢！