

# 海蜇头 乳山海蜇 虹洋即食麻辣海带

产品名称	海蜇头 乳山海蜇 虹洋即食麻辣海带
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

### 即食海蜇

市场上的海蜇买回家后要注意，用明矾腌制的海蜇，一定要多冲洗几遍，明矾含铝，吃多了对身体有慢性危害。不过现在我们虹洋食品退出即食的海蜇，还给你配好调料了，懒得下厨房的人可以试试呦。

乳山虹洋食品有限公司生产的即食海蜇食品有两种口味：麻辣味和香脆原味，具有独立调味包。将袋中所附送的调料与之搅拌，即可进食。调料可依个人口味适量添加。欢迎商界朋友携手合作，纯朴直爽的胶东朋友欢迎您，可订购产品，可代理，可联产联销。

### 海蜇爆发为啥不捞着吃？

近年来，新闻经常报道海里的水母泛滥成灾，很多人纳闷：派渔船过去捞来吃就好了，怎么还会成灾呢？

我觉得问这个问题的人你不要激动，你要想一想，盐渍海蜇丝，渔民不傻的。

首先，泛滥的水母不一定是适合食用的种类。就算是食用的海蜇，渔民也不一定会去捞。因为海蜇捞上来要马上处理，否则就变质。所以渔民一般只在近海捕捞，捞完了立刻回岸卸货。

远海的海蜇再多，来回耗费更多油钱不算，即食老醋海蜇头，海蜇还会变质。而且处理海蜇需要特殊技术，只有少数渔民从事这个行当。普通的渔民在捞鱼时若捞上海蜇，也会扔回海里，因为没法处理，又占地方。

渔民要少量多次地把海蜇运回岸边，如果一次捕捞过量海蜇，很容易压坏、变质。

1. 清洗海蜇皮：将海蜇皮平摊在案板上，切成丝状，泡入50%浓度的盐水中，用手搓洗片刻后捞出，把盐水倒掉，再用50%浓度的盐水浸泡，海蜇头，这样连续两三次，乳山海蜇，就能把夹在海蜇皮里的泥沙全部洗掉。

2. 质量好的海蜇圆形完整，颜色呈乳白或淡黄，有光泽，无血衣、泥沙和红斑，质坚实，并有拉力和韧性，放在鼻下闻无腥臭味；将海蜇皮揉开，越大越白越薄、质地越坚韧越好。劣质海蜇皮则皮小瘦薄，色暗或发黑，无光泽，血衣多，含细粒沙质，肉质发酥易裂，无韧性。

3. 海蜇以片大，色白或淡黄色，有光泽、无血里，砂子，松脆爽口为上品。

海蜇头-乳山海蜇-虹洋即食麻辣海带由乳山市虹洋食品有限公司提供。行路致远，砥砺前行。乳山市虹洋食品有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为腌制水产品具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!