

虹洋即食海蜇大礼包 即食海带 湖北海带

产品名称	虹洋即食海蜇大礼包 即食海带 湖北海带
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

麻辣凉拌海带

食材用料：

干海带1根 泡椒2根 蒜瓣4瓣 麻油（香油）1勺 老抽半勺 生抽2勺
醋1勺 盐适量 糖半勺 花椒一小撮

干辣椒一小撮

菜谱做法：

- 1.干海带泡软洗净（用刷子刷净表面污垢），切成方片。
- 2.入沸水锅煮10-15分钟，捞起用凉开水冲洗沥干。
- 3.蒜泥，泡椒碎，老抽，生抽，糖，醋，麻油混合成调味汁。
- 4.热油锅少量油爆香干辣椒，花椒后连油一起倒入调味汁中，激出香辣味。
- 5.香辣汁倒入晾凉的海带中拌匀，加适量盐调味，入冰箱保存。

菜谱小贴士：干海带如果泡发多了，剩下的海带晾干，日后随吃随泡。

如果您家里没有材料不全，又想吃美味的麻辣海带，虹洋食品推出即食麻辣海带，开袋即食，味道鲜美。欢迎广大顾客光临指导，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。

美味海带汤

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，即食海带，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，即食香辣海带片，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，即食麻辣海带，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，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。

海带豆腐汤 美味自己做

准备：

将豆腐切成5厘米见方的小块，海带结切菱形片，白蘑菇切片；

做法：

锅中放入500ml清水烧开，湖北海带，加入一大勺浓缩鸡汁，搅拌均匀，

将切好的豆腐块放入汤中；

大火烧开后转小火，将海带片放入汤中，

加入洗净沥干水分是干虾米；

再加入切片的白蘑菇，搅拌均匀，

中火煮3分钟，加入适量鸡粉调味即可。

虹洋即食海蜇大礼包(图)-即食海带-湖北海带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”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：陶永广。