

海蜇头 虹洋食品 贵州海蜇

产品名称	海蜇头 虹洋食品 贵州海蜇
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

海蜇的搭配与禁忌

海蜇的营养极为丰富。加工后的产品，称伞部者为海蜇皮，称腕部者为海蜇头，其商品价值海蜇头贵于海蜇皮。

黄金搭档

>>海蜇+胡萝卜+猪瘦肉

>>海蜇+猪血

>>海蜇+荸荠

>>海蜇+红枣+红糖

搭配误区

>>海蜇-含单宁较多的水果 海蜇富含蛋白质，蛋白质与单宁相遇，结合为沉淀物不易消化，会降低营养价值，还会刺激肠胃，出现腹部不适，甚至导致肠道梗阻的发生。含单宁较多的水果有柿子、石榴、山楂、葡萄等，海蜇不宜与这些水果同食。

>>海蜇-白糖 海蜇忌与白糖同腌，否则不能久藏。

如何处理海蜇皮

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，这样连续两三次，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，贵州海蜇，松脆爽口为上品。

常吃凉拌老醋海蜇这道菜，可以去尘积、清肠胃，有益身体健康。

很多时候大家习惯于在家自己做，即食老醋海蜇丝，乳山市虹洋食品有限公司小编跟大家分享凉拌老醋海蜇的做法：

材料: 海蜇，黄瓜，姜末，即食老醋海蜇头礼盒，老醋，蒜泥，盐、味精等

做法: 1.取海蜇皮，放入清水浸泡，然后洗干净，焯水后切成细丝，黄瓜切细丝

2.将二者放入盘中，加入适量的老陈醋、姜末、蒜泥、少量味精，如果需要的话，还可以再补一点盐，搅拌均匀之后即可食用。

小诀窍: 焯海蜇的水要多，火要旺，动作要迅速，否则嚼不烂。

海蜇头-虹洋食品(在线咨询)-贵州海蜇由乳山市虹洋食品有限公司提供。“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”选择乳山市虹洋食品有限公司，公司位于：山东威海乳山市经济技术开发区惠州路中段，多年来，虹洋食品坚持为客户提供好的服务，联系人：陶永广。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。虹洋食品期待成为您的长期合作伙伴！