

# 乳山市海蜇 即食海蜇 虹洋食品

产品名称	乳山市海蜇 即食海蜇 虹洋食品
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

### 盐渍海蜇

乳山市虹洋食品有限公司生产的盐渍海蜇，精选山东威海海域的海蜇为原料，经过腌制加工而成。

海蜇美味可口，是深受消费者喜爱的一种水产品。海蜇的使用方法很多，可以鲜食，也可加工成盐渍成品食用。

鲜食时将海蜇先切成片，然后再切成丝，用淡水浸泡1-2小时，直至除去咸味为止。

三矾海蜇盐渍品的吃法也是将海蜇皮和海蜇头洗净，切成丝，再用淡水浸泡数次，直至尚有一点咸味为止。

无论是鲜食还是食用加工的盐渍品，浸泡后用冷水过一遍或用开水撩一次，沥干水分，加入配料，即可食用。现简单介绍如下：

- 1.海蜇丝加调味品及芝麻酱、花生酱凉拌。
- 2.海蜇丝加小磨麻油和调味品凉拌。

3.海蜇丝和黄瓜（或苦瓜、萝卜丝、白菜心）等蔬菜，加调料凉拌。

4.海蜇丝和苹果丝、菠萝丝等，加调料凉拌。

5.海蜇头或海蜇皮切成块，加入白糖和肉片热炒，待出锅前稍加食醋，做成糖醋海蜇，酸甜可口，味道鲜美。

## 食用海蜇有几种？

经典、好吃的要数海蜇了。对，这个种的名字就叫“海蜇”二字。渔民则更爱叫它“面蜇”或“绵蜇”。它的“伞盖”很光滑，口感脆嫩，但个头不太大，一般是脸盆大小。

还有一种沙海蜇，渔民称之为“沙蜇”，它的伞盖上有许多沙子状的突起，即食海蜇，口感没什么嚼劲，略逊一筹。但它个儿大，大个儿的能比一张桌子还大，要两个人用力才能拉上船。而且数量远远多于面蜇，所以市场上廉价的海蜇，大多是沙蜇。

此外，我国的食用海蜇还有叶腕海蜇、拟叶腕海蜇、黄斑海蜇。它们的捕捞量较小，市场上还是被面蜇和沙蜇统治着。

海蜇食物相克列表，下面这些食物不宜和海蜇同食

### 柠檬与海蜇食物相克

海蜇含有丰富的蛋白质和钙等营养物质，而柠檬含果酸较多。若二者同时食用，果酸会使蛋白质凝固，也可与钙结合生成不易于消化的物质，海蜇丝，降低食物的营养价值，导致胃肠不适。

### 葡萄与海蜇食物相克

葡萄含果酸较多，与海蜇同时食用，即食老醋海蜇头，不仅会降低蛋白质的营养价值，且容易使海味中的钙质和果酸结合成新的不易消化的物质，乳山市海蜇，刺激胃肠道，出现腹部不适、恶心、呕吐等症状。

白糖与海蜇食物相克

海蜇忌与白糖同腌，否则不能久藏。

海蜇饮食禁忌

新鲜海蜇有毒，必须用盐、明矾腌制，浸渍去毒滤去水分方可食用。

乳山市海蜇-即食海蜇-虹洋食品(推荐商家)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位于山东威海乳山市经济技术开发区惠州路中段。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前虹洋食品在腌制水产品中享有良好的声誉。虹洋食品取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。虹洋食品全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。