

# 乳山市海带丝 虹洋即食老醋海蜇丝 即食香辣海带丝

产品名称	乳山市海带丝 虹洋即食老醋海蜇丝 即食香辣海带丝
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，乳山市海带丝，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，精盐，即食麻辣海带丝，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。

## 海带

荣成海带以藻体宽大、叶片肥厚、营养成份高而著称，年产量占的50%以上，是我国地理标志产品，荣成也因此被称之为“中国海带之乡”和“中国海带之都”。因海带从育苗到养殖、收割和加工与天时节有着极其密切的关联性，因此，人们紧张、繁重的抢时劳作，形成了极赋特色的文化现象，影响和历练了荣成人吃苦耐劳的坚韧性格。

(1)整理 将采集的新鲜海带进行整理，去除异物，洗净沥水。

(2)热烫 在夹层锅内配制%的NaOH溶液，并将溶液过滤，澄清备用。

将稀碱液煮沸之后，将沥水后的海带浸入其中，即食香辣海带丝，沸腾下烫漂5~10s，立即取出放入流动的自来水中冲洗冷却，此时鲜海带由原来的褐黄色变为墨绿色(肥厚者)或翠绿色(薄者)。

(3)切片 将此海带切成4cm×6cm的长方片，加入为海带质量20%的盐。加盐时，应铺一层绿海带片加一层盐。腌制4~5h后，将海带片人工结成结，其形状类似领结。然后将海带结装入聚乙烯袋中，每袋250g或500g，装箱即可。

乳山市海带丝-虹洋即食老醋海蜇丝-即食香辣海带丝由乳山市虹洋食品有限公司提供。乳山市海带丝-虹洋即食老醋海蜇丝-即食香辣海带丝是乳山市虹洋食品有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：陶永广。