

即食酸甜海带丝 海带丝 虹洋海鲜大礼包

产品名称	即食酸甜海带丝 海带丝 虹洋海鲜大礼包
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

海带菜谱

【原料】海带、五花肉、葱姜蒜、香菜、干红椒、八角、花椒、盐、味极鲜、香油各适量。

【做法】葱姜蒜改刀处理，五花肉切片备用，海带洗净表面的盐分，浸泡一小时，海带横断，然后卷成海带卷儿，热油锅，将五花肉放入煸香靠油，放入葱姜蒜，煸香，即食酸甜海带丝，将海带卷放入锅中，添入没过海带的水，放入味极鲜，八角、花椒，大火烧开转小火焖制1个小时，加入适量盐，淋入香油，放少许香菜，盛出，装饰红椒即可。

海带棒骨汤

【原料】棒骨500g，海带500g，葱20g，姜10g，盐、清水各适量。

【做法】大棒骨斩块洗净，海带洗净切段，放入砂锅中加适量清水，大火烧开用手勺撇去浮沫，加入葱段，姜片，盖盖转下火炖50分钟，再放入海带加入适量的盐，盖盖再炖25分钟关火盛入碗中即可。

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），海带丝，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，即食香辣海带丝，虹洋食品推出即食麻辣海带，开袋即食，即食麻辣海带丝，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。

以往的海带多为干制品即棕色的干海带，由其加工出的海带丝也是棕黄色的制品。近几年出现一种新型的未经干制的加工生海带，非常新颖。如海带结，色泽鲜绿，由于其含有较高的盐分，故可以长期保存食用。食用时放入热水中浸20min，除去部分盐分后，即可食用。

绿色海带结加工工艺流程如下：生鲜海带 整理 热烫 切片腌制 手工打结 成品

即食酸甜海带丝-海带丝-虹洋海鲜大礼包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！