

## 即食海带片 海带 虹洋食品

产品名称	即食海带片 海带 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

### 海带收货的季节

山东省荣成市的俚岛湾、爱莲湾、桑沟湾畔热闹非凡，这里的海带已经陆续进入了黄金收割期，数以万计的渔民起早贪黑，男女老少齐上阵，为十几万亩的海带生产忙碌着，收割、加工、晾晒等紧锣密鼓。海上的收割、陆地的晾晒，盐渍海带片，让渔民成为这方舞台的主角，因劳动所产生震撼的美感，也引来了众多来自各地的游客、拍客……形成了荣成沿海的一道美丽风景。

### 昆布or海带

昆布不就是海带么，即食海带片，那醋昆布应该就是醋海带了吧。但小编还是本着认真负责的态度，查阅了一些资料发现，昆布有时叫海带，有时并不叫海带。那么究竟是怎么一回事，虹洋食品特别整理了一下它们错综复杂的关系，一起来看看吧。

## 历史

昆布的历史当从《尔雅·释草》说起，书中将海藻分为“纶”和“组”两大类，较宽的称为“纶”，叫长的称为“组”，昆布就是“纶布”的变音，作为一种海藻被人们食用。而海带在中国早期是没有的，海带，清代《记海错》中说道，“昆、纶声相近，是昆布即纶矣，而海带则组也。”这也是较早有文字记录的昆布与海带的区分。

海带大骨汤可能大家并不陌生，虹洋食品有限公司小编跟大家分享海带大骨汤的做法：

### 食品材料

猪大骨400克，海带150克，葱段、姜 海带大骨汤片、精盐、黄酒、香油各适量。

### 海带大骨汤制作步骤

- 1.将海带浸泡后，即食麻辣海带片，放笼屉内蒸约半小时，取出再用清水浸泡4小时，泡发后，洗净控水，切成长方块
- 2.大骨洗净，用刀顺骨切开，横剞成约4厘米的段，入沸水锅中煮一下，捞出用温水泡洗干净
- 3.净锅内加入1000克清水，放入大骨、葱段、姜片、黄酒，用旺火烧沸，撇去浮沫，再开用中火焖烧约20分钟，倒入海带块，再用旺火烧沸10分钟，拣去姜片、葱段，加精盐调味，淋入香油即成

### 操作提示

- 1、大骨焯水后，尽量不要用凉水冲去血沫，加的水也不能是凉水，否则肉质突然遇凉容易紧缩，不易煮烂。
- 2、建议用比较厚的海带根熬这个汤，通常超市水产区可以买到已经泡好的海带根。厚厚的海带煮好后口感粉粉糯糯的，格外好吃，不过如果喜欢吃脆口的那就另当别论了

即食海带片-海带-虹洋食品(查看)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实力不俗，信誉可靠，在山东 威海 的腌制水产品等行业积累了大批忠诚的客户。虹洋食品带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！