

# 即食海带丝 虹洋海鲜大礼包 江苏海带丝

产品名称	即食海带丝 虹洋海鲜大礼包 江苏海带丝
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

### 海带豆腐汤

海带豆腐汤 美味自己做

准备：

将豆腐切成5厘米见方的小块，海带结切菱形片，白蘑菇切片；

做法：

锅中放入500ml清水烧开，加入一大勺浓缩鸡汁，搅拌均匀，

将切好的豆腐块放入汤中；

大火烧开后转小火，将海带片放入汤中，

加入洗净沥干水分是干虾米；

再加入切片的白蘑菇，搅拌均匀，

中火煮3分钟，加入适量鸡粉调味即可。

## 木耳拌海带丝

中国饮食文化是一种广视野、深层次、多角度、高品位的悠久区域文化；是中华各族人民在100多万年的生产和生活实践中，在食源开发、食具研制、食品调理、营养保健和饮食审美等方面创造、积累并影响周边国家和世界的物质财富及精神财富。

乳山市虹洋食品有限公司小编跟大家分享木耳拌海带丝的做法：

- 1、海带丝放沸水里焯5分钟，捞起放盘中，加入蒜末、盐、糖、白醋拌匀。
- 2、锅里放香麻油爆香干辣椒，倒入海带丝中，再加适量辣椒油拌匀即可食用。凉拌菜用料多样、用量随意，简单美味，不妨一试。
- 3、木耳泡发后撕成小块，海带丝（超市有售）洗净切段，蒜捣碎。
- 4、半盆温水，放入木耳、海带丝，再放点盐和蒜碎，浸泡几分钟，有杀菌效果。
- 5、洋葱切丝、香菜切段，和木耳海带丝混合，加入盐、醋、味精、蒜泥拌匀。

海带与昆布在植物学上有严格区别：首先，即食酸甜海带丝，海带是更普遍的名称.海带在生物学上第次分为海带目，海带科和海带属.其中海带目有四科：绳藻科，盐渍海带丝，海带科，翅藻科和巨藻科.我们日常说的海带，是指海带科下的海带属.昆布是褐藻门-海带目-翅藻科的一属.因此，昆布与海带不是“亲兄弟”，而是“堂兄弟”.昆布藻体黄褐色，中国古代是没有海带的，中国的海带是民国前后从日本引进的.日语中把海带统称为昆布.中国的一些植物学书籍和地区也说海带的别名也叫昆布.所以，说海带与昆布是一回事没有大错，因为二者均属于海带目.说不是一回事也对，江苏海带丝，因为二者在种属一级不同.从下面的框图可知，它俩有共同的“爷爷”——海带目，“爸爸”则一个是海带科，即食海带丝，一个是翅藻科.因为植物分类学上名称有些混乱，而且外形很接近，再加上海带是由日本引进，而日语中昆布就是海带，而且英语中kelp也既指海带又指昆布，所以就造成了海带与昆布经常被混淆。

即食海带丝-虹洋海鲜大礼包-江苏海带丝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拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！