

盐渍海带 乳山市海带 虹洋食品

产品名称	盐渍海带 乳山市海带 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

海带丝腊味蒸带鱼

原料：冰鲜带鱼、腊肠、海带丝、小红辣椒、豆瓣酱、蒸鱼豉油、料酒、糖

做法：

- 带鱼洗净、切段、两面各划几刀，腊肠、小红辣椒、蒜分别切碎，将腊肠丁、小红辣椒碎和蒜末混合，加入豆瓣酱；再加入蒸鱼豉油、料酒和糖，充分拌匀；
- 料理盒中注入少许水，加上蒸帘，铺一层海带丝；将带鱼放在海带丝上，整齐摆好；将第二步中腌好的料均匀倒在带鱼上；盖上盒盖，送入微波炉，乳山市海带，300W微波火力加热12分钟即可。

土豆海带烧肉

原料：土豆、海带、五花肉、盐、桂皮、八角、生抽、老抽、葱、姜

做法：

1. 海带提前半天泡开。土豆洗净去皮切大块，五花肉切块；
2. 锅里放少许油，油热后放入五花肉，小火煎至肉表面发黄收紧，肉里的油渗出，加入葱姜片翻炒几下，倒入土豆块翻炒，加老抽和生抽炒匀；
3. 加入海带，倒入以没过土豆一两公分为宜开水。加入八角和桂皮，盐渍海带，大火烧开，转中火炖30分钟左右；
4. 再加少许盐，大火收汁即可出锅。

海带口感柔韧爽滑，即食酸甜海带，营养丰富，制作方法简单多样，跟吃货妹子一起来围观下吧！！！！

凉拌海带

食材

海带、葱花、姜、蒜、剁辣椒、蚝油、盐、鸡精、香油、水。

做法

- 1、准备姜蒜末，葱花，剁辣椒；
- 2、海带整条清洗干净后卷起来切成细丝进开水里焯一下捞出滤干水；
- 3、将1倒入处理好的海带丝，撒盐，蚝油，鸡精，少许香油拌匀就OK了！

盐渍海带-乳山市海带-虹洋食品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为客户提供“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”等业务，公司拥有“海味人家”等品牌，专注于腌制水产品等行业。，在山东威海乳山市经济技术开发区惠州路中段的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：陶永广。