

# 即食麻辣海带片 浙江海带 虹洋海产品

产品名称	即食麻辣海带片 浙江海带 虹洋海产品
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

## 海带处理方法

(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，即食麻辣海带片，将沥水后的海带浸入其中，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，即食香辣海带，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。

## 莲枣海带丝

乳山市虹洋食品有限公司小编跟大家分享莲枣海带丝的做法：

用料：

鲜海带丝150g、去芯干莲子50g、去核干红枣10粒、卤水汁1汤匙

(15ml)、米酒1汤匙(15ml)、美极鲜味汁1汤匙(15ml)、冰糖1汤匙(15g)、香油1茶匙(5ml)

做法：

1.海带丝用调入少许醋的水浸泡20分钟后清洗，可去除腥味。干红枣洗净，盐渍海带，用温水浸泡20分钟。干莲子在沸水锅中大火煮15分钟，捞出沥干水分。

2.处理好的海带丝、红枣、莲子一起放入炒锅内，加卤水汁、米酒、冰糖及1/2碗清水，以大火煮开，再改小火焖25分钟，汤汁收浓后淋上美极鲜味汁和香油，改大火1分钟收汁即可

小贴士：

1.卤水汁一般用来炖肉类菜肴，做这道素菜也很便宜，在超市即能买到瓶装的卤水汁。

2.海带丝是用新鲜海带扎成，颜色暗绿，味道很鲜美，用泡软的干海带是没有这种效果的。

海带不仅含有丰富的碘质，而且含有蛋白质、维生素B、胡萝卜素、脂肪和糖类，是一种营养丰富的海产品。以海带为菜，风味，色调别致，浙江海带，口感颇佳，食法繁多，凉拌、荤炒、煨汤无所不可，还可做成小菜。据报道：日本市场上出售的海带食品，品种繁多，有调味海带、海带松、海带酱、海带糖、海带茶、海带粉末、海带馒头、海带面条、海带糕等。

即食麻辣海带片-浙江海带-虹洋海产品(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在腌制水产品这一领域倾注了诸多的热忱和热情，虹洋食品一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：陶永广。