

即食老醋海蜇头 海蜇 虹洋即食海蜇大礼包

产品名称	即食老醋海蜇头 海蜇 虹洋即食海蜇大礼包
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

海蜇的搭配与禁忌

海蜇的营养极为丰富。加工后的产品，盐渍海蜇头，称伞部者为海蜇皮，称腕部者为海蜇头，其商品价值海蜇头贵于海蜇皮。

黄金搭档

>>海蜇+胡萝卜+猪瘦肉

>>海蜇+猪血

>>海蜇+荸荠

>>海蜇+红枣+红糖

搭配误区

>>海蜇-含单宁较多的水果 海蜇富含蛋白质，蛋白质与单宁相遇，结合为沉淀物不易消化，会降低营养价值，还会刺激肠胃，出现腹部不适，甚至导致肠道梗阻的发生。含单宁较多的水果有柿子、石榴、山楂、葡萄等，海蜇不宜与这些水果同食。

>>海蜇-白糖 海蜇忌与白糖同腌，否则不能久藏。

盐渍海蜇

乳山市虹洋食品有限公司生产的盐渍海蜇，精选山东威海海域的海蜇为原料，经过腌制加工而成。

海蜇美味可口，是深受消费者喜爱的一种水产品。海蜇的使用方法很多，可以鲜食，也可加工成盐渍成品食用。

鲜食时将海蜇先切成片，然后再切成丝，用淡水浸泡1-2小时，直至除去咸味为止。

三矾海蜇盐渍品的吃法也是将海蜇皮和海蜇头洗净，切成丝，再用淡水浸泡数次，海蜇，直至尚有一点咸味为止。

无论是鲜食还是食用加工的盐渍品，浸泡后用冷水过一遍或用开水撩一次，沥干水分，加入配料，即可食用。现简单介绍如下：

1.海蜇丝加调味品及芝麻酱、花生酱凉拌。

2.海蜇丝加小磨麻油和调味品凉拌。

3.海蜇丝和黄瓜（或苦瓜、萝卜丝、白菜心）等蔬菜，加调料凉拌。

4.海蜇丝和苹果丝、菠萝丝等，加调料凉拌。

5.海蜇头或海蜇皮切成块，加入白糖和肉片热炒，待出锅前稍加食醋，做成糖醋海蜇，酸甜可口，即食老醋海蜇头，味道鲜美。

1. 清洗海蜇皮：将海蜇皮平摊在案板上，海蜇丝，切成丝状，泡入50%浓度的盐水中，用手搓洗片刻后捞出，把盐水倒掉，再用50%浓度的盐水浸泡，这样连续两三次，就能把夹在海蜇皮里的泥沙全部洗掉。

2. 质量好的海蜇圆形完整，颜色呈乳白或淡黄，有光泽，无血衣、泥沙和红斑，质坚实，并有拉力和韧性，放在鼻下闻无腥臭味；将海蜇皮揉开，越大越白越薄、质地越坚韧越好。劣质海蜇皮则皮小瘦薄，色暗或发黑，无光泽，血衣多，含细粒沙质，肉质发酥易裂，无韧性。

3. 海蜇以片大，色白或淡黄色，有光泽、无血里，砂子，松脆爽口为上品。

即食老醋海蜇头-海蜇-虹洋即食海蜇大礼包(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！