

乳山市海带丝 虹洋即食老醋海蜇丝 即食麻辣海带丝

产品名称	乳山市海带丝 虹洋即食老醋海蜇丝 即食麻辣海带丝
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，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。

美味海带汤

绿豆海带汤

对付夏天火气大，乳山市海带丝，南方人经常用绿豆加海带以及少量冰糖，制成“理肝和气汤”——绿豆海带汤，即食香辣海带丝，是夏季去火解热的佳品。主料有海带（洗干净，泡好）、绿豆（用温水泡）辅料有大枣、银耳（用温开水发开）、姜片、枸杞、冰糖

烹饪食材

主料

海带（洗干净，泡好）、绿豆（用温水泡）

辅料

大枣、银耳（用温开水发开）、姜片、枸杞、冰糖

做法

方法一：

- 1).把200克鲜海带洗净切成细丝，用开水烫一下，捞出，控净水；
- 2).30克大米、60克绿豆、6克陈皮分别洗净；
- 3).砂锅内倒入清水1000毫升，加入大米、绿豆、海带、陈皮，用旺火烧开；
- 4).改用慢火煮至绿豆开花，放入冰糖即可食用。如果不喜欢喝甜汤，也可以换成少量盐。

绿豆海带汤的制作要诀：不喜甜食者可用盐调味。

方法二：

- 1). 把海带洗净切成细丝或成块，用开水氽烫一下，并浸泡片刻；
- 2). 捞出海带并控干水分；
- 3). 大米、绿豆、陈皮分别洗净；
- 4). 沙锅内倒入清水1000克，加入大米、绿豆、海带、陈皮，用旺火烧开；
- 5). 改用慢火煮至绿豆开花，放红糖可食。

绿豆性寒凉，即食麻辣海带丝，加入些许米能中和寒性。

海带口感柔韧爽滑，营养丰富，即食酸甜海带丝，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!

乳山市海带丝-虹洋即食老醋海蜇丝-即食麻辣海带丝由乳山市虹洋食品有限公司提供。“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”选择乳山市虹洋食品有限公司，公司位于：山东威海乳山市经济技术开发区惠州路中段，多年来，虹洋食品坚持为客户提供好的服务，联系人：陶永广。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。虹洋食品期待成为您的长期合作伙伴！