

海蜇 江苏

产品名称	海蜇 江苏
公司名称	江苏东台黄海贸易公司
价格	.00/个
规格参数	原产地:江苏
公司地址	中国 江苏 东台市 江苏东台市弓京港镇黄海37 号
联系电话	86 0515 85722075 13813420785

产品详情

原产地 江苏

海蜇的四种吃法1、凉拌海蜇:取海蜇皮,放入清水浸泡4-8小时,再充分洗除,而后切成细丝,用冷开水洗涤1-2次,放在盆内,加入适量的酱油、醋、白糖、麻油和少许味精调味,充分拌匀,即可食用。其特点是:佐餐酒肴,清凉可口。2、番茄海蜇:烧热菜锅放素油,将经过浸泡、充分洗漂干净、切成片状的海蜇倒入锅内后,加少许姜末、糖、黄酒、葱末和适量酱油调味、除腥。而后,添加已洗净切成片状的番茄(或番茄酱),旺火快炒3-4秒。再加湿淀粉少量,拌炒均匀。待汁稠浓时,即可食用。具有清香味浓、营养丰富特点。3、甜酸海蜇:将洗净的黄瓜、萝卜等切成条状或小块(数量约为海蜇的25%左右),用少量精细搓一下,脱除水分,再用水冲洗1-2次,沥去水分,放在糖醋里浸1-2小时。取出与糖醋、黄瓜、萝卜一起倒入热锅内,用旺火快炒片刻,最后加湿淀粉成糊状,起锅即成。口味清凉,老少皆宜。4、酥脆海蜇皮:先把海蜇皮放在清水中充分浸透,洗除其异味、杂物,置于盆内,用开水冲泡,使面积缩小,厚度增加。取出切成丝,用冷开水冲洗一两次,放入盆内,加入适量酱油、醋、白糖、姜末、少许麻油以及葱、蒜等调味品,充分拌匀后食用。