

大连海蜇皮精品蜇头棉蛰

产品名称	大连海蜇皮精品蜇头棉蛰
公司名称	大连经济技术开发区永佳长海海参店
价格	20.00/盒
规格参数	品牌:永佳 产品类别:海蜇 是否进口:是
公司地址	中国辽宁大连市金州区新胜园
联系电话	86-41115604089188 15604089188

产品详情

海蜇头属于美食，制作方法，将海蜇头放海水池中浸泡，使其表面霉烂。气温在27 左右时浸泡约10小时，蜇头拿在手中用手一撻，蜇头上的须子和白污、粘液等都去掉，将蜇头冲洗干净，按每50公斤蜇头撒0.25公斤矾粉比例，用适当海水，将蜇头漫过，矾渍时间约10个小时后，取出沥去矾水，再按现有蜇头重量，每50公斤加盐矾混合物7.5~9公斤（盐矾比例5:0.2~0.25），将蜇头放入缸中，放层蜇头就撒一层盐矾，最上层撒盐封顶，5-7天即可。取出沥卤，用干净的矾盐水将蜇头冲洗干净，再按现有蜇头重量，每50公斤用盐矾混合物7~8公斤（盐矾比例为5:0.075），将蜇头放入缸中，均匀撒上盐矾混合物，最上层用盐封顶，腌7-8天后，用卤水将蜇头洗净，沥卤7天，要上下翻动，到用手使劲攥时，卤水即滴嗒为宜。成品呈白色、黄褐色、淡茶色，无泥沙，无蜇须，无杂质，无异味。海蜇分为海蜇头和海蜇皮两种，但都是由海产水母加工泡制而成的。海蜇皮由水母的伞盖制成，特点是片大、皮薄、色白、并无一层黑色的薄膜。海蜇头是指水母的触须部位，肉质较厚。海蜇头是海蜇中的精品,口感及营养价值更上一层

海蜇头 - 海蜇头加工技术：

主要原料：海蜇头、明矾、食盐等。 设备用具：缸、池。 制作方法：将海蜇头放海水池中浸泡，使其表面霉烂。气温在27 左右时浸泡约10小时，蜇头拿在手中用手一撻，蜇头上的须子和白污、粘液等都去掉，将蜇头冲洗干净，按每50公斤蜇头撒0.25公斤矾粉比例，用适当海水，将蜇头漫过，矾渍时间约10个小时后，取出沥去矾水，再按现有蜇头重量，每50公斤加盐矾混合物7.5~9公斤（盐矾比例5:0.2~0.25），将蜇头放入缸中，放层蜇头就撒一层盐矾，最上层撒盐封顶，5-7天即可。取出沥卤，用干净的矾盐水将蜇头冲洗干净，再按现有蜇头重量，每50公斤用盐矾混合物7~8公斤（盐矾比例为5:0.075），将蜇头放入缸中，均匀撒上盐矾混合物，最上层用盐封顶，腌7-8天后，用卤水将蜇头洗净，沥卤7天，要上下翻动，到用手使劲攥时，卤水即滴嗒为宜。成品呈白色、黄褐色、淡茶色，无泥沙，无蜇须，无杂质，无异味。 工艺流程：浸泡霉烂 初矾 盐矾浸 盐矾浸 沥干 成品。

海蜇头 - 海蜇头鉴别：

良质海蜇头——呈黄色或棕黄色,有光泽;边缘无杂质,肉质坚实而具有韧性,无汤心;口感脆嫩。劣质海蜇头——呈茶褐色,无光泽;边缘有杂质,肉质松软,不具韧性;食时无脆嫩感。劣质海蜇头——呈茶褐色,无光泽;边缘有杂质,肉质松软,不具韧性;食时无脆嫩感。

海蜇头 - 海蜇头的质量分二个等级：

一级品：肉干完整，色泽淡红，富有光亮，质地松脆，无泥沙、碎杆及夹杂物，无腥臭味。二级品：肉干完整，色泽较红，光亮差，无泥沙，但有少量碎杆及夹杂物，无腥臭味。吃海蜇头之前要注意检查，以免引起肠道疾病。检查方法是：用两个手指头把海蜇头取起，如果易破裂，肉质发酥，色泽发紫黑色，说明质量有问题，不能食用。

海蜇头 - 海蜇头营养成分表：

热量(千卡) 74 硫胺素(毫克) 0.07 蛋白质(克) 6
核黄素(毫克) 0.04 脂肪(克) 0.3 烟酸(毫克) 0.3 碳水化合物(克) 11.8
维生素c(毫克) 0 膳食纤维(克) 0 维生素e(毫克) 2.82 维生素a(微克) 14
胆固醇(毫克) 10 胡萝卜素(微克) 12.9 钾(毫克) 331 视黄醇当量(微克) 69
钠(毫克) 467.7 钙(毫克) 120 锌(毫克) 0.42 镁(毫克) 114
铜(毫克) 0.21 铁(毫克) 5.1 磷(毫克) 22 锰(毫克) 1.76
硒(微克) 16.6

"批发 大连 海蜇皮 精品 蜇头 棉蜇"的等级为AAAAA，生产日期是2013年5月，净重（规格）为500（g），有无中文标签是有，储藏方法为冷藏，是否进口是是，水分含量 为50（%），原产地是大连，特产为是，产品类别是海蜇，生产厂家为大连永佳海产，品牌是永佳，保质期为1000（天），售卖方式是散装