

## 特色海带面 营养海带面 格林森斯新品

产品名称	特色海带面 营养海带面 格林森斯新品
公司名称	格林森斯国际青麦仁食品(北京)有限公司
价格	118.00/箱
规格参数	品牌:格林森斯 产品类别:海带 是否进口:否
公司地址	北京市密云区经济开发区兴盛南路8号开发区办公楼501室-72
联系电话	010-57112020 13311028595

## 产品详情

海带面，像萝卜般脆嫩，像木耳般质感，像蘑菇般爽滑……这就是海带面的味道。海带面，以深海海带为原料，是一款无污染、纯绿色、口感极佳的食品。目前，海带面消费市场成熟，分销渠道众多，可实现餐饮酒店、ka商超等多种渠道分销。

成品口感爽滑，色泽碧绿，完全保留了深海小海带的营养精华，更利于人体吸收。开袋后，清水冲洗一遍，即可用做火锅、凉拌面、炒面、打卤面、热汤面、沙拉拌面。

海带面做法：

### (1) 浓汤海带面：

原料：发好的海带面、老母鸡、精猪肉、猪大腿骨、猪蹄膀、枸杞、精盐、味精、南瓜蓉、生粉。制法：用老母鸡、精猪肉、猪大腿骨、猪蹄膀等慢火熬制成浓汤，加入精盐、味精、南瓜蓉，用生粉勾芡，将发好的海带面剪成20厘米长余水，再放入盛器中，浇上浓汤，加上两粒枸杞即可

(2) 麻辣海带面：原料：发好的海带面、黄瓜、葱丝、红椒丝、烤熟的白芝麻、酸辣汁（用桂林辣椒酱、陈醋、味达美酱油、白糖、味精、精盐、麻椒面、辣椒油调制）。制法：将发好的海带面剪成约20厘米长，黄瓜去皮，切成丝，放在盘子底部，上面放上海带面，浇上调好的酸辣汁、洒上白芝麻、点缀上

葱丝和红椒丝即可

### (3) 捞汁海带面鲍鱼

原料：发好的海带面、活鲍鱼、捞汁（味达美海鲜捞汁30克，纯净水30克，香醋10克，藤椒油9克，香菜油适量，炒熟的白芝麻10克）。

制法：将发好的海带面剪成20厘米长，鲍鱼去壳煮熟片成片，黄瓜去皮，切成丝，垫到盛器底部，再放上海带面、鲍鱼片，撒上青红杭椒丝，浇上捞汁即可。

### (4) 家庭凉拌海带面

将泡好的海带面用热水轻焯一下，捞出过凉。用蒜泥、香菜、醋、香油、白糖混合凉拌。（喜欢辣可以放入辣椒油）

美味海带海参汤（5）干捞海带排骨原料：排骨、发好的海带面、海鲜酱、排骨酱、黑胡椒汁、大蒜仔、干葱头、葱丝、红椒丝。

制法：吊锅底加入蒜仔和葱头，上面摆上排骨和卷好的小海带，抹上用各种调味料兑好的汁，慢火煲半个小时，点缀上葱丝和红椒丝即可。

"特色海带面 营养海带面 格林森斯新品"的等级为优级，生产日期是2013，净重（规格）为7200（g），储藏方法是0~-18摄氏度冷藏，是否进口为否，包装规格是16\*450g，原产地为山东，特产是是，商品条形码为6942032300380，生产许可证编号QS是371022020295，产品标准号为Q/RCS0003S，产品类别是海带，生产厂家为格林森斯国际青麦仁食品（北京）有限公司，品牌是格林森斯，保质期为365（天），售卖方式是包装