

凉拌海鲜美食--海燕窝/珊瑚草

产品名称	凉拌海鲜美食--海燕窝/珊瑚草
公司名称	泉州市洛江区金菲马工贸有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:多种 保质期:长期 产品标准号:其他
公司地址	泉州市洛江区马甲镇梅岭村岭脚12号
联系电话	86 0595 22098208 13959922566

产品详情

品牌	多种	保质期	长期
产品标准号	其他	储藏方法	常温
等级	优等	规格	多种
商品条形码	其他	生产厂家	泉州市洛江区金菲马工贸有限公司
生产日期	多种	售卖方式	包装
特产	是	卫生许可证	其他
原产地	福建	原料与配料	多种

海燕窝--珊瑚草精选食谱

客家凉拌珊瑚草（中式）

材料：泡好的珊瑚草约300克、小黄瓜一条、胡萝卜半条、川烫绿豆芽少许、姜丝或蒜末少许、辣椒丝、黑芝麻少许、酱油1汤匙、糯米醋2汤匙、蜂蜜2汤匙、香油、米酒适量、金桔酱1小碟。

作法：珊瑚草切小段，小黄瓜、胡萝卜切丝，加入绿豆芽、姜丝或蒜末、辣椒丝，调味料搅拌，凉渍半小时，淋上蜂蜜、芝麻及香油，1小碟金桔酱沾食。

海燕窝凉拌鸡丝

材料：泡好的珊瑚草300克、鸡柳、小黄瓜、红萝卜各80克。

调味料：蒜头6个、姜半两、辣椒1条、醋3大匙、盐半匙、糖1大匙、香油适量。

作法：泡好的珊瑚草切段备用，鸡柳洗净后放入滚水中烫熟捞起，以手撕成丝状，小黄瓜及红萝卜洗净后刨丝备用，凉拌时，珊瑚草和调味料拌匀后，加入鸡丝、小黄瓜丝和红萝卜丝再拌匀，即可食用。

和风拌珊瑚草（日式）

材料：泡好的珊瑚草100克、洋葱半颗、红甜椒半颗、大黄瓜1条、柴鱼片少许、香菇汤2汤匙、酱油1汤匙、梅醋2汤匙、芝麻色拉酱1小碟。

作法：珊瑚草切小段，洋葱切丝，大黄瓜切片，红甜椒切丁，连同酱油、梅醋翻拌，约冰凉半小时后，柴鱼片平铺菜上，装一小碟色拉酱沾食。