

广州海苔丝切丝海苔海苔条100g批发

产品名称	广州海苔丝切丝海苔海苔条100g批发
公司名称	广州市白云区松洲宝荣副食品商行
价格	25.00/包
规格参数	规格:100g/包
公司地址	白云区增槎路711号东旺食品批发市场中一排62号
联系电话	020-28042626 13416170928

产品详情

海苔丝一般是做装饰用的：)

荞麦面，加姜泥、葱花、洋葱泥、紫菜片，拌上以鲣鱼熬制的鲜汤调制的甜咸口的汁料，有茶香，还有一种淡材料：干荞麦面，海苔丝，细葱花，冷柴鱼高汤，

芥末酱做法：汤锅中水煮开后，放下荞麦面，水开后加二次水煮至熟，捞出立刻冲冷水至凉（可在水中加放冰上，撒上少许海苔丝；柴鱼高汤加二倍水稀释后，盛装小碗中，另外将一小撮切得很细的葱花和山葵酱一起与

【日式炸豆腐】板豆腐或中华火锅豆腐。酱油1杯。日本味淋半杯。清水4杯。白细沙糖半杯。V生姜(磨成汁)少许)海苔丝少许。低筋面粉少许1.先把酱油、清水、味淋、姜汁、沙糖煮滚备用(豆腐汁)。2.火锅豆腐(1块)切成8小3.油热至140 左右，把沾好面粉的豆腐下油锅炸至金黄色起锅，放在皿中。4.豆腐上放少许萝卜泥淋上调好的豆腐汁，加少许海苔丝即可食用。

【食用方法】

- 1、直接食用
- 2、用于汤面类(如味噌汤 海鲜粥 各式面条)
- 3、可用于各种海苔面包、糕点
- 4、可做营养泡饭;石锅拌饭和日本寿司饭