

乳山市海蜇 盐渍海蜇皮 虹洋食品

产品名称	乳山市海蜇 盐渍海蜇皮 虹洋食品
公司名称	乳山市虹洋食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东威海乳山市经济技术开发区惠州路中段
联系电话	13508917908

产品详情

海蜇和水母是什么关系？

还有一个不得不提到的概念是“水母”。有很多人认为水母和海蜇是两个不同的东西——通常人们头脑中水母的形象，盐渍海蜇皮，是在水族馆或海洋馆中的水槽内优哉游哉游动的、云霞一般梦幻的动物，和餐桌上的美味距离十万八千里。

但实际上，“水母”一词指代的是包括刺细胞动物门和栉水母动物门这两个门中所有能够进行浮游生活的动物，而海蜇只是刺细胞动物门下的一类。简单来说就是，海蜇也是一类水母。

如何挑选海蜇头及储存方法

优质海蜇皮：应呈白色或浅黄色，有光泽，乳山市海蜇，自然圆形、片大平整、无红衣、杂色、黑斑、肉质厚实均匀且有韧性的为好；无腥臭味；有韧性；口感松脆适口。劣质的海蜇皮：皮泽变深、有异味，手捏韧性差，易碎裂。

海蜇头的储存方法

市售的海蜇，通常放了很多盐以防止海蜇变质，因此在家也可以用盐裹住，即食老醋海蜇头礼盒，像腌咸菜一样密封保存，注意不能沾到水。这样的海蜇可以较为长期地保存。或者晾干之后冰箱冷冻保存。海蜇吃前一定要在清水中浸泡一两天，否则会很咸。

“海蜇汤、凉拌海蜇、油泼海蜇、烧海蜇脑子、白菜心炖海蜇里子……”饭桌上，海蜇有很多的做法。

生活在海边几乎每顿饭都有海蜇，而且极少重样。“7月中下旬，海蜇开始陆续有了，今年雨水少，海蜇不会太大。”身为生长在海边的虹洋食品小编说，盐渍海蜇头，以前海蜇虽不是稀罕物，但鲜海蜇几乎只在海边吃得到，“一来是不好保存，二来是内陆人不认这东西”。为了让更多的人品尝到海蜇人美味，虹洋食品特地退出了即食海蜇，本品开袋即食，实惠方便，味道鲜美，诚为酒楼、家庭、旅游、野餐之美味健康佳品。

欢迎广大顾客光临指导，纯朴直爽的胶东朋友欢迎您，可订购产品，可代理，可联产联销。

乳山市海蜇-盐渍海蜇皮-虹洋食品(推荐商家)由乳山市虹洋食品有限公司提供。乳山市海蜇-盐渍海蜇皮-虹洋食品(推荐商家)是乳山市虹洋食品有限公司(www.hongyangfood.cn)今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：陶永广。