

乳山市裙带 虹洋海鲜大礼包 盐裙带菜

产品名称	乳山市裙带 虹洋海鲜大礼包 盐裙带菜
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

即食裙带的发展历程

随着社会的发展，当今世界的生活潮流更加趋向于简单、快捷，而煮沸盐渍裙带菜在食用方面仍存在着诸多不便之处，如食用前需要洗净、切碎等工序，比较浪费时间。在这种情况下，盐裙带菜，1975年开发的煮沸干燥裙带菜就显得非常方便。其加工方法是，将收割上来的新鲜裙带菜煮沸后去掉茎和中肋，经冷藏后清洗，切成边长5厘米—6厘米的小块，再利用热风干燥成成品。在做菜汤和大酱汤的时候，盐渍裙带菜茎段，将煮沸干燥裙带菜放进汤中后，裙带菜小块会立即复原，节省了浸泡盐分等时间，使裙带菜的食用变的十分方便。

乳山市虹洋食品有限公司选址于适合人类居住的城市——威海，濒黄海之滨，那里有天蓝蓝海蓝蓝的国家AAAA级环境优美旅游景区——乳山银滩旅游度假区，环境优美，气候宜人。得天时地利，我公司精选优质海蜇、海带，经科学方法精制加工，味鲜美，本品开袋即食，实惠方便，诚为酒楼、家庭、旅游、野餐之美味健康佳品。

欢迎中外客商光临指导，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。

凉拌裙带菜的做法

食材：裙带菜、小辣椒、花椒、蒜、食用盐、醋、味极鲜

做法：

- 1、先抓两把裙带菜放入水中泡置半小时左右
- 2、泡完之后再用水一洗，然后捋一捋，撒干净水
- 3、热锅冷油，将辣椒切碎和花椒一起过油烹一烹

- 4、将蒜捣碎，与煮好的油一起倒入裙带菜中
- 5、再加上适量的盐、醋、味极鲜搅拌一下即可

话不多说。

乳山市虹洋食品有限公司选址于适合人类居住的城市——威海，濒黄海之滨，得天时地利，我公司精选优质海蜇、海带，经科学方法精制加工，味鲜美，本品开袋即食，实惠方便，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。

由于煮沸干燥裙带菜被切成了适于食用的小块，也适应了现代人懒于用刀的想法。随着煮沸干燥裙带菜质量和管理水平的不断提高，其消费量将还会大幅度提高。随着煮沸干燥裙带菜大量使用于快餐食品，盐渍裙带菜，有人担心在味道和营养方面与新鲜裙带菜是否会有差异。实验表明，煮沸干燥裙带菜放进水中后，会立即吸水膨胀恢复到原来的形态，在营养及味道等方面几乎与新鲜裙带菜相同，所以，乳山市裙带，食用快餐品的人们可不必担心。

以前的盐渍裙带菜一般不易长期保存，而煮沸干燥裙带菜的另一个优点是保存期长达一年，其原因是煮沸干燥裙带菜含水量很低，可以长期保存。煮沸干燥裙带菜从表面上看是皱巴巴的黑色小块，也许给您的印象不是太好，但其成分与新鲜的裙带菜几乎是相同的。如果嫌吃裙带菜麻烦的人，请食用煮沸干燥裙带菜，您会感到非常的简单和方便。

乳山市虹洋食品有限公司选址于适合人类居住的城市——威海，濒黄海之滨，那里有天蓝蓝海蓝蓝的国家AAAA级环境优美旅游景区——乳山银滩旅游度假区，环境优美，气候宜人。得天时地利，我公司精选优质海蜇、海带，经科学方法精制加工，味鲜美，本品开袋即食，实惠方便，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。

乳山市裙带-虹洋海鲜大礼包-盐裙带菜由乳山市虹洋食品有限公司提供。乳山市裙带-虹洋海鲜大礼包-盐裙带菜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。