

即食海蜇 乳山市海蜇 虹洋食品 即食海带

产品名称	即食海蜇 乳山市海蜇 虹洋食品 即食海带
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

海蜇的鉴别和选购

关于海蜇的鉴别和选购方法也许大家不熟悉，乳山市虹洋食品有限公司小编给大家推荐以下方法：

海蜇的鉴别和选购

海蜇包括蜇皮和蜇头两部分。伞形部分是蜇皮，珊瑚状部分是蜇头场上还有一种脱膜的海蜇皮。海蜇质量的鉴别与选购主要采取以下方法

1、看色泽:优质蜇皮色泽晶莹透白或呈淡黄色，有光泽，乳山市海蜇，无红衣、红斑、泥沙，是经盆矾加工、鲜活腌制的，越大，越白，越好;几等蜇头呈红黄色，有光泽。如系捕捞后放置时间太长才加工腌制者，其新鲜度较差，色面发红;蜇皮在加工中若使用盐矾比例不当，则发硬，颜色泛红，质量亦次;蜇皮颜色呈紫红色的，质量更差。

2、闻气味:优质海蜇无腥味次等海蜇有点腥味;劣质海蜇腥味浓重。

3、观察肉质:用手拉时，海蜇头，优质品肉质较坚韧，有弹性，不易脆裂，蜇体坚实完整;若用手拉海蜇时感觉坚韧，硬性过度，为老海蜇，质量较次手搓易破碎，发软，弹性差者，为劣质品。若肉质发软，无弹性，呈紫黑色，有腥臭味，并有脓状液体，则已变质，不可食用。

4、试口感:口尝无腥味，一咬发出“咯瞪”响声，又脆又嫩，不塞牙，则是优质品;嘴嚼韧绵或发硬，则是次品。若尝有腥味浓重发软，是变质品，不可购买。

海蜇的禁忌

海蜇食物相克列表，下面这些食物不宜和海蜇同食

柠檬与海蜇食物相克

海蜇含有丰富的蛋白质和钙等营养物质，而柠檬含果酸较多。若二者同时食用，即食老醋海蜇头，果酸会使蛋白质凝固，也可与钙结合生成不易于消化的物质，降低食物的营养价值，导致胃肠不适。

葡萄与海蜇食物相克

葡萄含果酸较多，与海蜇同时食用，不仅会降低蛋白质的营养价值，即食海蜇，且容易使海味中的钙质和果酸结合成新的不易消化的物质，刺激胃肠道，出现腹部不适、恶心、呕吐等症状。

白糖与海蜇食物相克

海蜇忌与白糖同腌，否则不能久藏。

海蜇饮食禁忌

新鲜海蜇有毒，必须用盐、明矾腌制，浸渍去毒滤去水分方可食用。

怎样使海蜇变脆？乳山市虹洋食品有限公司小编跟大家分享以下方法：

凉拌菜在夏季餐桌上可能是很受欢迎的，而凉拌菜中如果有清脆爽口的海蜇，那就更令人兴奋了。

按一般的方法，海蜇在凉拌前都是先在热水中氽烫，再漂冷拌制，不过这种方法折耗太大了，因为海蜇遇热会缩水变小。你可以试着这样做：将去除泥沙、漂尽盐分的海蜇丝放入清水盆里，按每1000克海蜇放10克苏打的^{比例}放入苏打，搅匀后浸泡约20分钟，然后用清水洗净，捞出沥水后，即可进行拌制了。用这种方法，既可避免用热水氽烫造成的折耗，又能达到口感清脆爽口的目的。

海蜇也可用炒、爆、烧等方法成菜。只是海蜇入锅烹制还有些讲究。如炒海蜇时，讲究旺火快炒，动作迅速，否则质感不脆爽。由于海蜇水分含量多，胶质重，故将其用于烧菜时，一定要最后放入，否则海蜇容易溶化。

即食海蜇-乳山市海蜇-虹洋食品 即食海带(查看)由乳山市虹洋食品有限公司提供。即食海蜇-乳山市海蜇-

虹洋食品 即食海带(查看)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。