

# 虹洋食品 即食海带 盐渍海蜇皮 威海市海蜇

产品名称	虹洋食品 即食海带 盐渍海蜇皮 威海市海蜇
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

### 海蜇头拌黄瓜

用料：

黄瓜2根、海蜇头150克、香油适量、生抽2汤匙、米醋一汤匙、白糖一小勺、味精少许、蒜4瓣

做法：

- 1、准备材料；
- 2、海蜇头用清水淘洗干净，用纯净水浸泡去掉大部分的咸味，品尝感觉咸淡合适的时候，捞出沥干水分
- 3、黄瓜洗净切丝；
- 4、蒜攪成蒜泥，放二汤匙生抽；
- 5、一汤匙米醋；适量的香油；放入一小勺白糖，少许的味精，调拌均匀成蒜泥汁；
- 6、黄瓜丝码入盘中，海蜇头码在黄瓜上，临吃之前将蒜泥汁倒入，拌匀开吃。

小贴士：

蒜泥汁需要先做出来备用，吃之前再淋在菜上，提前浇上汁，黄瓜会杀出很多水分。海蜇头一定不要泡过头，威海市海蜇，否则会淡而无味。

清炒海蜇头的做法步骤

1. 将洗好的海蜇头，滚水里焯一下备用。
2. 青椒、胡萝卜、葱、姜、蒜切好备用。
3. 热锅凉油，将葱姜蒜爆香。加入少许的醋。
4. 将胡萝卜和青椒下锅，翻炒至断生即可。
5. 放入海蜇，放入适量的盐和少许生抽调味，翻炒2分钟即可出锅。

#### 小贴士

海蜇头焯水的时间，一定要短，不然会老，滚水下锅，捞出即可。

我公司精选优质海蜇、海带，经科学方法精制加工，即食老醋海蜇丝，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，盐渍海蜇皮，可联产联销。

老醋蜇头，年夜饭小凉菜，总要有一盘——清新、爽口，即食老醋海蜇头礼盒，不仅下酒，还能解酒。

至于说到美好寓意，中华文字博大精深，任你哪个角落里的小菜，总能找到好意头，尤其是过年的菜。于是，既然是海蜇头，不妨就叫做“万事顺意拔头筹”！

#### 说说菜——

过年了嘛，家里总会有个把海鲜大礼包，大礼包里通常会有一包海蜇头。这不，单位发年货了，居然有一大盒都是海蜇头。海蜇头最通常的吃法就是凉拌了。

虹洋食品 即食海带(图)-盐渍海蜇皮-威海市海蜇由乳山市虹洋食品有限公司提供。虹洋食品 即食海带(图)-盐渍海蜇皮-威海市海蜇是乳山市虹洋食品有限公司（[www.hongyangfood.cn](http://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。