

即食香辣海带丝 虹洋食品 乳山海带丝

产品名称	即食香辣海带丝 虹洋食品 乳山海带丝
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

莲枣海带丝

乳山市虹洋食品有限公司小编跟大家分享莲枣海带丝的做法：

用料：

鲜海带丝150g、去芯干莲子50g、去核干红枣10粒、卤水汁1汤匙

(15ml)、米酒1汤匙(15ml)、美极鲜味汁1汤匙(15ml)、冰糖1汤匙(15g)、香油1茶匙(5ml)

做法：

1.海带丝用调入少许醋的水浸泡20分钟后清洗，可去除腥味。干红枣洗净，用温水浸泡20分钟。干莲子在沸水锅中大火煮15分钟，捞出沥干水分。

2.处理好的海带丝、红枣、莲子一起放入炒锅内，加卤水汁、米酒、冰糖及1/2碗清水，以大火煮开，再改小火焖25分钟，汤汁收浓后淋上美极鲜味汁和香油，改大火1分钟收汁即可

小贴士：

1.卤水汁一般用来炖肉类菜肴，做这道素菜也很便宜，在超市即能买到瓶装的卤水汁。

2.海带丝是用新鲜海带扎成，颜色暗绿，味道很鲜美，用泡软的干海带是没有这种效果的。

海带

海带叶片似宽带，乳山海带丝，梢部渐窄，一般长2~5米，宽20~30厘米（在海底生长的海带较小，长1~2米，宽15~20厘米）。叶边缘较薄软，即食麻辣海带丝，呈波浪褶，叶基部为短柱状叶柄与固着器相连。海带通体橄榄褐色，干燥后变为深褐色、黑褐色，上附白色粉状盐渍。海带图册干海带其表面有白色粉末状附着，海带所含的碘附在海带表面，没有任何白色粉末的海带质量较差。其次，观察海带以叶宽厚、色浓绿或紫中微黄、无枯黄叶者为上品。另外，海带经加工捆绑后应选择无泥沙杂质，整洁干净无霉变，且手感不粘为佳

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。

【原料】海带、五花肉、葱姜蒜、香菜、干红椒、八角、花椒、盐、味极鲜、香油各适量。

【做法】葱姜蒜改刀处理，五花肉切片备用，海带洗净表面的盐分，浸泡一小时，海带横断，即食香辣海带丝，然后卷成海带卷儿，热油锅，将五花肉放入煸香靠油，放入葱姜蒜，煸香，将海带卷放入锅中，添入没过海带的水，放入味极鲜，八角、花椒，大火烧开转小火焖制1个小时，加入适量盐，淋入香油，放少许香菜，盛出，装饰红椒即可。

海带棒骨汤

【原料】棒骨500g，海带500g，葱20g，姜10g，盐渍海带丝，盐、清水各适量。

【做法】大棒骨斩块洗净，海带洗净切段，放入砂锅中加适量清水，大火烧开用手勺撇去浮沫，加入葱段，姜片，盖盖转下火炖50分钟，再放入海带加入适量的盐，盖盖再炖25分钟关火盛入碗中即可。

即食香辣海带丝-虹洋食品(在线咨询)-乳山海带丝由乳山市虹洋食品有限公司提供。即食香辣海带丝-虹洋食品(在线咨询)-乳山海带丝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。