

# 威海市乳山海带丝 虹洋即食老醋海蜇丝 即食酸甜海带丝

产品名称	威海市乳山海带丝 虹洋即食老醋海蜇丝 即食酸甜海带丝
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

### 海带

海带不仅含有丰富的碘质，而且含有蛋白质、维生素B、胡萝卜素、脂肪和糖类，是一种营养丰富的海产品。以海带为菜，即食海带丝，风味独特，色调别致，口感颇佳，食法繁多，凉拌、荤炒、煨汤无所不可，还可做成小菜。据报道：日本市场上出售的海带食品，即食酸甜海带丝，品种繁多，有调味海带、海带松、海带酱、海带糖、海带茶、海带粉末、海带馒头、海带面条、海带糕等。

### 海带---味精的发明起源

据说，海带作为味精发明的起源，还是由日本东京帝国大学的池田菊苗教授发现的。他在一次喝汤中发现添加了海带的汤品，味道比未加海带的鲜了许多，经过一番研究，他从海带中提炼了一种叫“谷氨酸钠”的物质。谷氨酸钠是海带中的谷氨酸和钠离子结合成的钠盐，是现代味精的主要成分，但由于成本各方面的因素，海带已由小麦和大豆取代。

### 凉拌海带丝

材料：干海带，大葱，盐，糖，威海市乳山海带丝，醋，香油，蒜汁，辣椒油。

### 做法

- 1、干海带泡发洗净切丝，即食香辣海带丝，大葱切丝。
- 2、加盐、糖、醋、香油、蒜汁拌匀，加点辣椒油味道更赞，冷藏后食用口感更好!

公司选址于最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级旅游景区——乳山银滩旅游度假区，环境优美，气候宜人。

威海市乳山海带丝-虹洋即食老醋海蜇丝-即食酸甜海带丝由乳山市虹洋食品有限公司提供。威海市乳山海带丝-虹洋即食老醋海蜇丝-即食酸甜海带丝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。