

即食酸甜海带丝 虹洋食品 威海市海带丝

产品名称	即食酸甜海带丝 虹洋食品 威海市海带丝
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

海带的“播种”

夹苗

夹苗是海带养殖中重要的一个环节，夹苗的力道、密度都需要把握得很准。

太紧，容易夹坏海带的根部，不利于生长；太松，抵御不住海上风浪，容易脱落出现缺苗。

而且，每根绳上夹苗的数量是有严格标准的，两米多的苗绳要夹31棵苗，中间间隔要均匀，这叫合理密植，既保证了挂苗率，也较大限度保证了海带生长空间。

海带夹苗是个技术活，需要一定的技巧和经验，所以不同于夏季晾晒海带多雇佣外工的情况，夹苗工作以年长的本地妇女为主。

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。

美味的海带丝菜谱

麻辣海带是一道以海带为主原料的凉拌开胃菜，以其麻、辣、营养而深受大众喜爱，具有一定的保健价值。

制作方法:

麻辣海带 海带洗净，放入锅隔水置火上蒸10分钟左右（以水开后起算），取出凉透后切成细丝，威海市海带丝，浇入用芝麻酱、香油、味精、辣椒油和精盐对成的味汁，即食酸甜海带丝，拌匀装盘即成。

海带排骨汤：

材料：排骨 300克，海带 200克，姜 30克调料盐 1大匙。

做法

- 1、海带放入水中浸泡15分钟，捞出。
- 2、放入滚水中氽烫，捞出，沥干水分;姜洗净，去皮，切丝。
- 3、排骨洗净，切小块，放入滚水氽烫，去除血水，捞出，沥干。
- 4、锅中倒入6杯水，放入排骨用小火煮20分钟，加入海带及姜煮软，再加调味料调匀即可。

小窍门

海带怎么煮才能快速熟软?

海带是海藻的一种，含有丰富的碘和钾，通常煮一段时间还是很硬的，只要在烫海带时加一点儿醋，就可以很快煮软了。

海带的自然生长期为2年，如果人工养殖，1年就足够，晒干后可作为食物，用于各类菜品当中。它在日本料理中的应用十分广泛，盐渍海带丝，如日本料理中常用的出汁，用干柴鱼、昆布为材料制成，它是一种清汤，口感清淡细腻，增加了食物的鲜味。他们食用的昆布主要是海带的几个变种，比如真昆布、罗臼昆布、日高昆布和长昆布等。

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，即食麻辣海带丝，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。

即食酸甜海带丝-虹洋食品(在线咨询)-威海市海带丝由乳山市虹洋食品有限公司提供。即食酸甜海带丝-虹洋食品(在线咨询)-威海市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。