

威海市乳山海蜇 即食老醋海蜇头礼盒 虹洋食品

产品名称	威海市乳山海蜇 即食老醋海蜇头礼盒 虹洋食品
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，盐渍海蜇丝，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，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，盐渍海蜇皮，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，威海市乳山海蜇，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。

即食海蜇丝

乳山市虹洋食品有限公司采用山东荣成优质无污染海蜇经切丝烫漂蒸煮真空包装制成方便营养的即食海蜇丝，内附调料包，口味依自己需要自调。方便实惠，营养丰富。自制小菜，省时省力，另众口不再难调！海味人家，营养大家！

即食海蜇丝有两种包装箱，小箱每件20袋，每袋净含量158g，大箱每件40袋，每袋158g。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，即食老醋海蜇头礼盒，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。

乳山市虹洋食品有限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。公司位于山东乳山市经济技术开发区惠州路中段，主营粗加工水产品;藻类;酱腌菜;其他方便食品;水产罐头;鱼类等。公司秉承"顾客至上，勇攀高峰"的经营理念，坚持"诚实守信"的原则为广大客户提供优质的服务。如果您对我公司的产品服务有兴趣，请在线留言或者来电咨询！

海蜇又名海蛇、水母，是一种古老的腔肠动物。伞体半球形，伞径一般30-45厘米，大者可达1米，外伞平滑，伞缘有80-130个缘瓣，体色变化大，多为青兰色、也有暗红色或黄褐色（即海蜇头）；触指及附属器呈白色（即海蜇皮）；暖水性，喜生活于河口附近，自泳能力很小，常随潮汐风向、海流而漂浮，对光线和海水盐度的反应较为灵敏，一般于风平浪静或早晨和傍晚升至海面，遇风暴和大雨或阳光过于强烈则下沉。

我公司生产的盐渍海蜇满足市场需求，可大量供货，欢迎中外客商光临指导，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。

威海市乳山海蜇-即食老醋海蜇头礼盒-虹洋食品(推荐商家)由乳山市虹洋食品有限公司提供。威海市乳山海蜇-即食老醋海蜇头礼盒-虹洋食品(推荐商家)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。