

海蜇头 威海市乳山海蜇 虹洋即食海蜇大礼包

产品名称	海蜇头 威海市乳山海蜇 虹洋即食海蜇大礼包
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

盐渍海蜇

乳山市虹洋食品有限公司供应盐渍海蜇。关于海蜇大家也许并不陌生。

原料介绍

海蜇又名水母、白皮子，犹如一顶降落伞，也像一个白蘑菇。形如蘑菇头的部分就是“海蜇皮”；伞盖下像蘑菇柄一样的口腔与触须便是“海蜇头”。海蜇皮是一层胶质物，营养价值较高，海蜇头稍硬，营养胶质与蜇皮相近。中国是最早食用海蜇的国家，晋代张华所著的《博物志》中就有食用海蜇的记载。今天，海蜇已成宴席上的佳肴。

海蜇属腔肠动物，海蜇呈伞形，在水中漂浮，产于我国沿海各地。夏秋季是捕捞旺季，捕捞后加明矾和盐压榨，除去水分，洗净后再用盐渍。海蜇按产地分，有南蜇、东蜇、北蜇等品种。东蜇产于山东烟台、又有沙蜇、棉蜇之分。沙蜇泥沙含于肉内，即食海蜇，不易洗掉，牙碜；棉蜇肉厚不脆。北蜇产于天津北塘，色白个小，比较脆嫩，质量较次。海蜇的打捞季节一般是在夏秋季节。

温馨提示

1. 清洗海蜇皮：将海蜇皮平摊在案板上，切成丝状，泡入50%浓度的盐水中，用手搓洗片刻后捞出，把盐水倒掉，再用50%浓度的盐水浸泡，这样连续两三次，就能把夹在海蜇皮里的泥沙全部洗掉。
2. 质量好的海蜇圆形完整，颜色呈乳白或淡黄，有光泽，无血衣、泥沙和红斑，质坚实，并有拉力和韧性，海蜇丝，放在鼻下闻无腥臭味；将海蜇皮揉开，越大越白越薄、质地越坚韧越好。劣质海蜇皮则皮小瘦薄，色暗或发黑，无光泽，血衣多，威海市乳山海蜇，含细粒沙质，肉质发酥易裂，无韧性。
3. 海蜇以片大，色白或淡黄色，有光泽、无血里，砂子，松脆爽口为上品。

海蜇大礼包

海蜇又名水母，是生活在海中的一种腔肠软体动物，体形呈半球状，可食用，海蜇头，上面呈伞状，白色，借以伸缩运动，称为海蜇皮，下有八条口腕，其下有丝状物，呈灰红色，叫海蜇头；广布于我国南北各海中，可供食用，并可入药；随着人们工作和生活节奏的加快，一些方便食品应运而生；即食海蜇的加工工艺即是满足快节奏生活的需求，具有广泛的市场前景，消费者不用再食用前经过繁琐的脱矾程序，只需打开包装几分钟内可充分享受美味；采用的独立调味包，可根据个人的不同口味调节食用。

乳山虹洋食品有限公司生产的即食麻辣和香脆原味海蜇能很好满足这一市场需求，产品得到广大客户的一致好评，欢迎各位来电或在线咨询洽谈。

怎样使海蜇变脆？乳山市虹洋食品有限公司小编跟大家分享以下方法：

凉拌菜在夏季餐桌上可能是很受欢迎的，而凉拌菜中如果有清脆爽口的海蜇，那就更令人兴奋了。

按一般的方法，海蜇在凉拌前都是先在热水中氽烫，再漂冷拌制，不过这种方法折耗太大了，因为海蜇遇热会缩水变小。你可以试着这样做：将去除泥沙、漂尽盐分的海蜇丝放入清水盆里，按每1000克海蜇放10克苏打的比列放入苏打，搅匀后浸泡约20分钟，然后用清水洗净，捞出沥水后，即可进行拌制了。用这种方法，既可避免用热水氽烫造成的折耗，又能达到口感清脆爽口的目的。

海蜇也可用炒、爆、烧等方法成菜。只是海蜇入锅烹制还有些讲究。如炒海蜇时，讲究旺火快炒，动作迅速，否则质感不脆爽。由于海蜇水分含量多，胶质重，故将其用于烧菜时，一定要最后放入，否则海蜇容易溶化。

海蜇头-威海市乳山海蜇-虹洋即食海蜇大礼包由乳山市虹洋食品有限公司提供。海蜇头-威海市乳山海蜇-虹洋即食海蜇大礼包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。