

盐渍海带丝 虹洋食品 荣成市海带丝

| | |
|------|---------------------|
| 产品名称 | 盐渍海带丝 虹洋食品 荣成市海带丝 |
| 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

海带丝菜谱

一.炆拌鸡丝海带

材料

鸡肉、海带、胡萝卜、香菜、盐、醋、白糖、干红辣椒

做法：

- 1、海带泡发洗净，切成细丝。胡萝卜切细丝。鸡肉切细丝。大蒜压成泥；
- 2、锅中放水，烧开后按鸡丝、胡萝卜、海带的顺序，依次下入水中，焯烫至水再次沸腾；
- 3、捞出所有原料，控水，用凉水冲一下，沥干水分。加入蒜泥；
- 4、加入香菜，再加入糖、醋和盐，拌匀；
- 5、锅烧热，加入适量油、干辣椒段和花椒，小火慢慢煸炒至辣椒和花椒变色；
- 6、趁热倒入凉菜中，搅拌均匀即可。

二.土豆海带烧肉

原料：土豆、海带、五花肉、盐、桂皮、八角、生抽、老抽、葱、姜

做法：

- 1.海带提前半天泡开。土豆洗净去皮切大块，五花肉切块；

2. 锅里放少许油，即食酸甜海带丝，油热后放入五花肉，小火煎至肉表面发黄收紧，肉里的油渗出，加入葱姜片翻炒几下，倒入土豆块翻炒，加老抽和生抽炒匀；

3. 加入海带，倒入以没过土豆一两公分为宜开水。加入八角和桂皮，大火烧开，转中火炖30分钟左右；

4. 再加少许盐，大火收汁即可出锅。

三.海带豆腐汤

材料

海带、豆腐、鸡蛋、盐、黑胡椒粉

做法：

1、取容器泡发海带咯，荣成市海带丝，请记得一定适量哈，海带泡发后的量你会意想不到哦；

2、豆腐切成2厘米厚的方块，自己把握厚薄度！主要好入味就成；

3、打鸡蛋，木有打蛋器只能传统打法，顺时针搅拌至此状！让蛋白蛋黄充分溶解；

4、起锅：热锅下油，我喜欢玉米油！油热后下打好的鸡蛋液（注意鸡蛋液不要给盐）；

5、倒入开水煮沸3-4分钟熬高汤；

6、依次放入海带、豆腐煮开后；加适量盐及蒜瓣再煮5分钟让食材入味；

7、起锅前撒点胡椒粉（由于不吃鸡精、味精只用了盐及胡椒作为调料），喜欢葱还可撒点葱末。

海带与昆布在学术上的区别

昆布与海带在组成成分上有些微不同，昆布的小分子多糖含量较高，它生长的海域也较为干净，因此有人认为昆布比海带更纯正。但现在一些学术研究中，科研工作者已经没有将昆布和海带做明显区分，学术报告中的“海带多糖”，就是“昆布多糖”，“昆布复合片”也可以叫“海带复合片”。

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。

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，盐渍海带丝，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，即食海带丝，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。

盐渍海带丝-虹洋食品(在线咨询)-荣成市海带丝由乳山市虹洋食品有限公司提供。盐渍海带丝-虹洋食品(在线咨询)-荣成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。