

海蜇丝 荣成市海蜇 虹洋海产品

产品名称	海蜇丝 荣成市海蜇 虹洋海产品
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

凉拌海蜇头

海蜇头是指水母的触须部位，肉质较厚。海蜇头是海蜇最精华的一部分，它的口感及营养价值比海蜇皮更佳。吃起来十分的美味，也富含营养。海蜇头的做法有哪些？通常人们都是喜欢将海蜇头用来做成凉拌菜，下面我们就一起来了解一下海蜇头的做法吧！

凉拌海蜇头的做法一

材料：海蜇头，葱1根，芝麻油，盐，即食海蜇，味精，糖，白胡椒粉

做法：

- 1、海蜇头一般买回是泡在盐水中的，所以食用前先用冷水泡1天，其间换2次水为好。(泡好的海蜇头应该只有淡淡的盐味。)
- 2、将海蜇头切成小条，滤干水。根据自己的口味加适当的盐，1汤匙芝麻油，少许糖，海蜇丝，少许白胡椒粉和少许味精。拌匀放入冰箱冷1/2小时。
- 3、装盘前拌入葱花即可。如果喜欢，装盘后还可以撒点白芝麻。

凉拌海蜇头的做法二

材料：海蜇头、大蒜3g、芝麻仁一把

调料：盐、料酒、姜汁、香醋、红油、香油、鸡精

做法：

- 1、海蜇头漂洗干净泥沙，放清水中浸泡5个小时，中间换水两次，顺着蜇瓣切成小片，再用清水洗净；大蒜去皮洗净，制成蒜泥。
- 2、锅内添清水，水沸后将海蜇头放入快速烫一下，捞出用凉开水浸凉。
- 3、海蜇头加蒜泥、盐、料酒、姜汁、香醋、红油、香油、鸡精拌匀装盘，撒上熟芝麻仁即可。

让海蜇头口感脆嫩的小方法

【制作步骤】

- 1、海蜇头先在淡水中浸泡，抽淡海蜇头本身的咸味
- 2、要仔细清除海蜇头的褶皱部位，因为有些可能会携带泥沙。
- 3、将洗干净的海蜇头片成海蜇丝。
- 4、这是最关键的一步，将切成丝的海蜇头放到篮子里，沥干水份。沥水的时间要长一些，不然效果不好，即食老醋海蜇头，沥一天一夜，荣成市海蜇，也就是说，今天处理的海蜇头，明天吃较好。很多人都将这一步省略，直接调味上桌，所以才吃到又硬有韧的
- 5.接下来，就是调味了。冷盘，酱料是关键。大家可以根据各自的喜好，调制自己喜欢的酱料。比方说生抽、醋、葱姜蒜、香油、芥末等。将调制好的酱料倒入装盘的海蜇丝中搅拌均匀即可。各人还可以根据自己的口味，在海蜇丝中添加青瓜丝、腌菜丝等等，都有不一样的口感。

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。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，味道鲜美爽脆，富含人体必需的碘、钙、铁等微量元素、微生物及大量的海藻纤维等。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。

海蜇头可以说是海蜇中的精品，它的营养价值高口感更是独特，是我们身体养生保健的一种独特美食，对于老年人的一些气管炎，都可以起到很大的缓解和帮助的作用。

- 1、食用凉拌海蜇时应适当放些醋，否则会使海蜇“走味”；
- 2、有异味者为腐烂变质之品，不可食用；新鲜海蜇不宜食用，因为新鲜的海蜇含水多，皮体较厚，只有经过食用盐加明矾盐渍3次(俗称三矾)，使鲜海蜇脱水3次，随水排尽；

3、海蜇在食用前一定要用清水洗净，去掉盐、矾、血里、砂子，再用热水氽一下，然后切丝拌凉菜用；

4、海蜇头在焯水时，水温不宜过高，五六成热即可。食疗作用味咸、性平、入肝经、肾经；具有清热化痰、消积化滞、润肠通便之功效；用于阴虚肺燥、痰热咳嗽、瘰疬痰核、食积痞胀、大便燥结等症。

实际上海蜇头的制作方法有很多种，大家完全可以按照自己的口味，但是最重要的是海蜇一定要煮熟之后才能够食用，因为食用新鲜海蜇之后出现中毒的现象非常多，所以大家在食用过程中绝不能够掉以轻心。

海蜇丝-荣成市海蜇-虹洋海产品(查看)由乳山市虹洋食品有限公司提供。海蜇丝-荣成市海蜇-虹洋海产品(查看)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。