

即食海带片 海带 虹洋即食麻辣海带

产品名称	即食海带片 海带 虹洋即食麻辣海带
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

海带食谱

海带是一种我们经常食用的藻类食物，它的热量很低，营养价值却非常高。不仅可以补脑健脑、延缓衰老，还具有瘦身、清肠、防辐射的强大功效！夏天我们都很喜欢吃凉拌海带丝、海带结，有的时候还会在凉面、凉菜里加一些海带用来增添滋味；不过马上就要到冬天了，还是吃点热乎乎的东西才更满足呀~今天虹洋食品小编为您分享几样美味大海带汤

1.海带芽肉片冬粉汤

材料：冬粉1小把、瘦肉50g、海带芽50g、鲜香菇4朵(100g)、枸杞10g、姜1小块

作法：香菇洗净切片、肉片以酱油略腌，冬粉泡开，生姜切丝；500ml的水煮开后放入姜、海带芽、香菇片大滚5分钟，再加冬粉转小火煮10分钟；最后放入肉片略涮，加盐调味，撒上枸杞煮3分钟即可。

2.海带木耳

材料：干海带半条、黑木耳3朵、香菇5朵、橄榄油、粗盐适量

做法：海带、黑木耳和香菇用水泡开洗净，然后切成丝，往锅里放入橄榄油、粗盐，锅热后，倒入所有材料，煮熟即可。

3.海带肉丝蛋汤

材料：水发海带、瘦猪肉丝、鸡蛋、味精、麻油、胡椒粉

做法：在锅中放入开水煮滚，待锅中水开后，将打好的鸡蛋、肉丝及盐放入锅内做成汤；再把海带丝和味精、麻油、胡椒粉、葱段等调料放入盘中，将汤冲入即可。

4. 苦瓜拌海带芽

材料：苦瓜250g、海带芽5g、和风酱油1大匙、辣椒末少许

做法：海带芽泡软、沥干；苦瓜去籽、切片，加少许盐抓洗，挤去多余盐水；碗中放进苦瓜、海带芽，加上酱油拌匀，撒上辣椒末即可。

5. 海带魔芋汤

材料：魔芋丝200克、山药50克、海带丝10克、朴蕈100克、小鱼干10条、酱油3勺、料酒2勺、盐适量

做法：将海带丝放入水中浸泡后捞起备用，小鱼干也同样放水中浸泡一下。将山药削皮洗净后切成细条状，魔芋丝稍稍用水清洗一下们随意切段。在锅中放入水，将魔芋丝、山药、海带丝、朴蕈、小鱼干都放到水中煮沸后，盖上盖子用中火煮10分钟，最后倒入酱油、料酒、盐等调味即可。

6. 海带炖排骨

材料：猪排骨、海带，葱段、姜片、盐、胡椒粉

做法：将猪排洗净、沥水，改成块状，放入沸水中氽一下，捞起洗净，沥水待用；将海带放入清水中泡约1小时，洗去杂质，沥水切成片状，用开水烫一下，沥水待用；砂锅加适量水，放到中火上，海带，放入猪排、葱段、姜片，烧开后，撇去浮沫，转小火，炖至五成熟时，放入海带，视猪排肉烂时，放入盐、胡椒粉，起锅即可。

海带结

以往的海带多为干制品即棕色的干海带，即食麻辣海带片，由其加工出的海带丝也是棕黄色的制品。近几年出现一种新型的未经干制的加工生海带，非常新颖。如海带结，色泽鲜绿，由于其含有较高的盐分，故可以长期保存食用。食用时放入热水中浸20min，除去部分盐分后，即可食用。

绿色海带结加工工艺流程如下：生鲜海带 整理 热烫 切片腌制 手工打结 成品

凉拌海带丝

材料：干海带，大葱，盐，即食海带，糖，醋，香油，蒜汁，辣椒油。

做法

- 1、干海带泡发洗净切丝，大葱切丝。
- 2、加盐、糖、醋、香油、蒜汁拌匀，即食海带片，加点辣椒油味道更赞，冷藏后食用口感更好!

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。

即食海带片-海带-虹洋即食麻辣海带(查看)由乳山市虹洋食品有限公司提供。即食海带片-海带-虹洋即食麻辣海带(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。