

# 海蜇头 虹洋食品 威海市海蜇

产品名称	海蜇头 虹洋食品 威海市海蜇
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

### 海蜇的泡发方法

海蜇的泡发方法：先洗净矾质，整片或切丝，用大量凉水浸泡一天左右，中途换几次清水，尝一下没有咸味就可以了。凉拌食用前先准备一盆凉水，将切好丝的海蜇放入70到80度的热水中焯一秒后，马上投入凉水中。（经过这个步骤后海蜇是最爽脆的，不过千万别在热水中烫的时间太长，不然海蜇就烫没了）最后根据个人口味加调味料凉拌即可。

### 美味的海蜇食谱

- 1、凉拌海蜇: 取海蜇皮，放入清水浸泡4-8小时，再充分洗除，而后切成细丝，用冷开水洗涤1-2次，放在盆内，加入适量的酱油、醋、白糖、麻油和少许味精调味，充分拌匀，即可食用。其特点是:佐餐酒肴，清凉可口。
- 2、番茄海蜇: 烧热菜锅放素油，将经过浸泡、充分洗漂干净、切成片状的海蜇倒入锅内后，加少许姜末、糖、黄酒、葱末和适量酱油调味、除腥。而后，添加已洗净切成片状的番茄(或番茄酱)，旺火快炒3-4秒。再加湿淀粉少量，拌炒均匀。待汁稠浓时，即可食用。具有清香味浓、营养丰富的特点。
- 3、甜酸海蜇: 将洗净的黄瓜、萝卜等切成条状或小块(数量约为海蜇的25%左右)，即食海蜇，用少量精细搓一下，脱除水分，海蜇头，再用水冲洗1-2次，威海市海蜇，沥去水分，放在糖醋里浸1-2小时。取出与糖醋、黄瓜、萝卜一起倒入热锅内，用旺火快炒片刻，最后加湿淀粉成糊状，起锅即成。口味清凉，老少皆宜。
- 4、松脆海蜇皮: 先把海蜇皮放在清水中充分浸透，洗除其异味、杂物，置于盆内，用开水冲泡，使面

积缩小，厚度增加。取出切成丝，用冷开水冲洗一两次，放入盆内，加入适量酱油、醋、白糖、姜末、少许麻油以及葱、蒜等调味品，盐渍海蜇皮，充分拌匀后食用。

海蜇在日常饮食中是人们比较喜爱的一种水产品，海蜇作为家庭餐桌上的主要菜谱非常的可口，它所含有的蛋白质含量，仅次于鱼、虾和蟹的含量，营养价值非常的丰富。

今天就为大家介绍一下海蜇的介绍：

### 海蜇的基本介绍

海蜇还可以叫做水母，是一种生长在海洋中的大型暖水性动物。海蜇一般在热带和亚热带地区分布的比较多。在中国可以见到的海蜇有三种，口腕处仅有丝状体的食用性海蜇，还有一种棒状海蜇，以及黄斑海蜇。

海蜇头-虹洋食品-威海市海蜇由乳山市虹洋食品有限公司提供。海蜇头-虹洋食品-威海市海蜇是乳山市虹洋食品有限公司（[www.hongyangfood.cn](http://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。