

# 即食老醋海蜇丝 虹洋海鲜大礼包 威海市乳山海蜇

|      |                            |
|------|----------------------------|
| 产品名称 | 即食老醋海蜇丝 虹洋海鲜大礼包<br>威海市乳山海蜇 |
| 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

不论是餐馆吃饭，还是朋友小酌，弄几个爽口的下酒凉菜自然是必不可少的。这些下酒菜中，即食老醋海蜇丝，海蜇算得上是佼佼者。什么老醋蜇头、凉拌蜇丝等等，光听名字就让人垂涎欲滴。夹上一筷子放进嘴里，海蜇头酸爽Q弹，海蜇丝鲜香脆嫩，着实让人胃口大开。

那么，作为一名合格的吃货，盐渍海蜇皮，你对海蜇了解多少呢？

我们看到的海蜇，其实是海蜇的成体阶段。但是在海蜇的其他发育时期，会与我们看到的样子截然不同。海蜇的繁殖和发育经历了复杂的世代交替过程，其中一个时期内甚至会进行类似水螅的固着生活，并通过类似植物的横裂方式进行“一变多”的无性生殖。

### 老醋海蜇头

老醋蜇头，年夜饭小凉菜，总要有一盘——清新、爽口，不仅下酒，还能解酒。

至于说到美好寓意，中华文字博大精深，任你哪个角落里的小菜，总能找到好意头，尤其是过年的菜。于是，既然是海蜇头，不妨就叫做“万事顺意拔头筹”！

### 说说菜——

过年了嘛，家里总会有个把海鲜大礼包，大礼包里通常会有一包海蜇头。这不，单位发年货了，居然有一大盒都是海蜇头。海蜇头最通常的吃法就是凉拌了。

改刀之后的海蜇头要经过一天左右的浸泡，威海市乳山海蜇，在浸泡的过程中要换几次清水。以前很多家庭制作海蜇皮的时候都要经过焯水的过程，不过海蜇头在经过一天的浸泡之后是没有必要焯水的。如果不能很好的掌握水温和焯水的时间，海蜇头经过焯水会变得很硬。因此，海蜇头不焯水，既不会吃了让人腹泻，更不会有腥味。海蜇在凉拌的过程当中，一般会用到醋，醋可以杀菌也能提升海蜇的口感。家庭制作的过程中，海蜇丝，海蜇不易入味；但是，制作海蜇要尽量少加盐，可以用醋，糖，葱末等提味。

即食老醋海蜇丝-虹洋海鲜大礼包-威海市乳山海蜇由乳山市虹洋食品有限公司提供。即食老醋海蜇丝-虹洋海鲜大礼包-威海市乳山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。