

乳山市裙带 虹洋即食老醋海蜇丝 盐渍裙带茎丝

产品名称	乳山市裙带 虹洋即食老醋海蜇丝 盐渍裙带茎丝
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

日式味增汤

- 1) 准备好所有原料，即食麻辣裙带，可以根据自己手边上的原料调整配料
- 2) 我用的味增调味料包装，一休品牌哈
- 3) 干裙带菜用水泡发备用
- 4) 嫩豆腐切成片或者块
- 5) 干贝素提鲜用的
- 6) 锅中烧入适量的清水，放入半勺干贝素提鲜
- 7) 锅开后，放入泡发并且洗净的裙带菜
- 8) 虾仁去虾线去头去皮取肉，放入锅中
- 9) 再放入嫩豆腐一起煮
- 10) 取一漏勺放入汤中，把味增放入漏勺里，用筷子化开
- 11) 最后放入金针菇，因为金针菇非常好熟，所以稍稍烫一下即可
- 12) 味增汤放入专用的小木碗中，盐渍裙带菜，即可食用

裙带菜

简介：褐藻门，褐子纲、海带目、翅藻科、裙带菜属。裙带菜在我国宋代的《本草》上称菜蓂，音变成裙带菜。另外，盐渍裙带茎丝，这种海藻的叶片作羽状裂，也很象裙带，裙带菜为冷水性海藻，它不能忍受较高的水温，我国自然生长的裙带菜主要分布在辽宁省大连市和山东省的荣成。裙带菜是褐藻植物海带科的海草，誉为海中蔬菜

季节：裙带菜的收割期与当年海水温度有很大的关系，一般来说，主要集中在2月—5月之间

裙带菜的保存方法

新鲜裙带菜可晾干存储。干制品常温存储。

裙带菜的食用禁忌

平素脾胃虚寒，腹泻便溏之人忌食。

裙带菜的适合体质

一般人群均可食用。

裙带菜汤属于羹/汤，主要原料是海藻，乳山市裙带，口味是鲜，工艺是煮，难度属于中级。

乳山市虹洋食品有限公司小编跟大家分享下裙带菜汤的制作方法：

食材：

干裙带菜、猪肝、玉米淀粉、宝宝酱油、洋葱、黑芝麻牛油果油

做法步骤：

- 1、猪肝切片冷水浸泡半小时、淋干水加入洋葱、酱油腌制15分钟。
- 2、冷水泡发裙带菜（大约10分钟）
- 3、锅底淋入黑芝麻牛油果油烧热后加入清水煮汤、汤底煮开加入泡发的裙带菜。
- 4、猪肝抓好玉米淀粉、滑入锅中即可。

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，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。

乳山市裙带-虹洋即食老醋海蜇丝-盐渍裙带茎丝由乳山市虹洋食品有限公司提供。乳山市虹洋食品有限公司（www.hongyangfood.cn）为客户提供“即食海带,即食海蜇,盐渍海蜇,盐渍海带,即食裙带,盐渍海产品”等业务，公司拥有“海味人家”等品牌。专注于腌制水产品等行业，在山东威海有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：陶永广。