

荣成市海蜇 虹洋即食老醋海蜇头 即食老醋海蜇丝

产品名称	荣成市海蜇 虹洋即食老醋海蜇头 即食老醋海蜇丝
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

凉拌海蜇头的小窍门

自家凉拌的海蜇头，为啥吃起来总没有店里的有味道？其实很简单，三个窍门——

其一，腌制海蜇一定要充分清洗、浸泡，泡到一丁点儿盐味儿都没有，否则就会既咸且腥，洗不干净还会“牙碜”；

其二，泡发过的海蜇头一定要挤干水分。新鲜海蜇90%以上都是水分，盐渍的海蜇泡发后也含有大量水分，这些水分在加入调味料后会析出，冲淡调味料的味道；

其三，调味虽然简单，分量一定要足！海蜇除了爽脆的口感，本身并无味道，全靠调味来提升。所以，要舍得下料。

还不够味儿？提前拌好了再去做别的菜，让它静置入味儿半小时、几小时的，荣成市海蜇，也是个办法。

最后，找个“奇形怪状”的小容器，摆在大鱼大肉的旁边，不起眼却也是年饭桌上的一个亮点！

老醋海蜇头

虹洋食品小编今天教你做好吃的老醋蜇头

材料：

盐渍海蜇头250g——300g，大蒜3瓣，香菜适量；
鲜味酱油3大勺，陈醋4大勺，糖3大勺，芝麻香油1小勺；

可加小米椒适量，黄瓜片适量，谨慎加盐少许（尝一尝再决定喽！）。

做法：

- 1、将海蜇头洗净盐粒，浸泡片刻后，斜切成适口小片；
- 2、再次加清水浸泡，多次换水清洗，直到毫无盐味儿（可以舔一舔、尝一尝，浸泡过夜）；
- 3、将泡好的海蜇片充分挤干水分；
- 4、大蒜切末；香菜切段儿；
- 5、将海蜇片和大蒜放入大碗，海蜇丝，加入酱油、醋、糖和香油拌匀；
- 6、装盘后撒上香菜段即可，可以加辣椒，也可以再加些黄瓜片。

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，味精，即食老醋海蜇丝，糖，白胡椒粉

做法：

- 1、海蜇头一般买回是泡在盐水中的，盐渍海蜇皮，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，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。

荣成市海蜇-虹洋即食老醋海蜇头-即食老醋海蜇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）是从事“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”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：陶永广。