

# 威海市海蜇 虹洋即食老醋海蜇丝 即食老醋海蜇头

产品名称	威海市海蜇 虹洋即食老醋海蜇丝 即食老醋海蜇头
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

### 黄瓜海蜇头

黄瓜海蜇头是以黄瓜、海蜇头为主材的菜肴名。黄瓜海蜇头的做法：

原料：海蜇头500克、黄瓜250克。

调料：大蒜头、米醋、盐、味精、糖、麻油。

制法：

- 1.将海蜇头用冷水冲洗至淡，放入80度左右的热水中略烫，取出改刀。再用冷开水冲洗干净，沥干水分。
- 2.将洗净的黄瓜开成两片，用刀轻轻拍一拍。再将黄瓜切成斜片，用盐略腌后沥干水分，放入海蜇头，加盐、味精、糖、蒜泥、麻油、米醋，拌匀即可。

特点：色彩分明，爽脆。

### 老醋海蜇头

老醋蛰头，年饭小凉菜，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，威海市海蜇，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，盐渍海蜇头，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。

### 海蜇头拌黄瓜

用料：

黄瓜2根、海蜇头150克、香油适量、生抽2汤匙、米醋一汤匙、白糖一小勺、味精少许、蒜4瓣

做法：

- 1、准备材料；
- 2、海蜇头用清水淘洗干净，用纯净水浸泡去掉大部分的咸味，品尝感觉咸淡合适的时候，捞出沥干水分
- 3、黄瓜洗净切丝；
- 4、蒜攪成蒜泥，即食海蜇，放二汤匙生抽；
- 5、一汤匙米醋；适量的香油；放入一小勺白糖，少许的味精，搅拌均匀成蒜泥汁；
- 6、黄瓜丝码入盘中，海蜇头码在黄瓜上，即食老醋海蜇头，临吃之前将蒜泥汁倒入，拌匀开吃。

小贴士：

蒜泥汁需要先做出来备用，吃之前再淋在菜上，提前浇上汁，黄瓜会杀出很多水分。海蜇头一定不要泡过头，否则会淡而无味。

威海市海蜇-虹洋即食老醋海蜇丝-即食老醋海蜇头由乳山市虹洋食品有限公司提供。“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”就选乳山市虹洋食品有限公司（[www.hongyangfood.cn](http://www.hongyangfood.cn)），公司位于：山东威海乳山市经济技术开发区惠州路中段，多年来，虹洋食品坚持为客户提供好的服务，联系人：陶永广。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。虹洋食品期待成为您的长期合作伙伴！