

# 即食老醋海蜇头礼盒 海蜇 虹洋即食海蜇大礼包

产品名称	即食老醋海蜇头礼盒 海蜇 虹洋即食海蜇大礼包
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

### 如何处理海蜇皮

1. 清洗海蜇皮：将海蜇皮平摊在案板上，切成丝状，泡入50%浓度的盐水中，用手搓洗片刻后捞出，把盐水倒掉，再用50%浓度的盐水浸泡，这样连续两三次，就能把夹在海蜇皮里的泥沙全部洗掉。
2. 质量好的海蜇圆形完整，颜色呈乳白或淡黄，有光泽，无血衣、泥沙和红斑，盐渍海蜇头，质坚实，并有拉力和韧性，放在鼻下闻无腥臭味；将海蜇皮揉开，越大越白越薄、质地越坚韧越好。劣质海蜇皮则皮小瘦薄，海蜇，色暗或发黑，即食老醋海蜇头礼盒，无光泽，血衣多，含细粒沙质，肉质发酥易裂，无韧性。
3. 海蜇以片大，色白或淡黄色，有光泽、无血里，砂子，松脆爽口为上品。

### 即食海蜇

市场上的海蜇买回家后要注意，用明矾腌制的海蜇，一定要多冲洗几遍，明矾含铝，吃多了对身体有慢性危害。不过现在我们虹洋食品退出即食的海蜇，还给你配好调料了，懒得下厨房的人可以试试呦。

乳山虹洋食品有限公司生产的即食海蜇食品有两种口味：麻辣味和香脆原味，具有独立调味包。将袋中所附送的调料与之搅拌，即可进食。调料可依个人口味适量添加。欢迎商界朋友携手合作，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。

海蜇又名水母，是生活在海中的一种腔肠软体动物，体形呈半球状，即食老醋海蜇头，可食用，上面呈伞状，白色，借以伸缩运动，称为海蜇皮，下有八条口腕，其下有丝状物，呈灰红色，叫海蜇头；广布于我国南北各海中，可供食用，并可入药；随着人们工作和生活节奏的加快，一些方便食品应运而生；即食海蜇的加工工艺即是满足快节奏生活的需求，具有广泛的市场前景，消费者不用再食用前经过繁琐的脱矾程序，只需打开包装几分钟内可充分享受美味；采用的独立调味包，可根据个人的不同口味调节食用。

乳山虹洋食品有限公司生产的即食麻辣和香脆原味海蜇能很好满足这一市场需求，产品得到广大客户的一致好评，欢迎各位来电或在线咨询洽谈。

即食老醋海蜇头礼盒-海蜇-虹洋即食海蜇大礼包由乳山市虹洋食品有限公司提供。行路致远，砥砺前行。乳山市虹洋食品有限公司（[www.hongyangfood.cn](http://www.hongyangfood.cn)）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为腌制水产品具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!