

海蜇丝 乳山市海蜇 虹洋即食老醋海蜇头

产品名称	海蜇丝 乳山市海蜇 虹洋即食老醋海蜇头
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

美味的海蜇食谱

1、凉拌海蜇: 取海蜇皮, 放入清水浸泡4-8小时, 再充分洗除, 而后切成细丝, 用冷开水洗涤1-2次, 放在盆内, 加入适量的酱油、醋、白糖、麻油和少许味精调味, 乳山市海蜇, 充分拌匀, 即可食用。其特点是: 佐餐酒肴, 清凉可口。

2、番茄海蜇: 烧热菜锅放素油, 将经过浸泡、充分洗漂干净、切成片状的海蜇倒入锅内后, 加少许姜末、糖、黄酒、葱末和适量酱油调味、除腥。而后, 添加已洗净切成片状的番茄(或番茄酱), 旺火快炒3-4秒。再加湿淀粉少量, 拌炒均匀。待汁稠浓时, 即可食用。具有清香味浓、营养丰富的特点。

3、甜酸海蜇: 将洗净的黄瓜、萝卜等切成条状或小块(数量约为海蜇的25%左右), 用少量精细搓一下, 脱除水分, 再用水冲洗1-2次, 沥去水分, 放在糖醋里浸1-2小时。取出与糖醋、黄瓜、萝卜一起倒入热锅内, 用旺火快炒片刻, 最后加湿淀粉成糊状, 起锅即成。口味清凉, 老少皆宜。

4、松脆海蜇皮: 先把海蜇皮放在清水中充分浸透, 海蜇丝, 洗除其异味、杂物, 置于盆内, 用开水冲泡, 使面积缩小, 厚度增加。取出切成丝, 用冷开水冲洗一两次, 放入盆内, 加入适量酱油、醋、白糖、姜末、少许麻油以及葱、蒜等调味品, 充分拌匀后食用。

海蜇大礼包

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, 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，即食海蜇，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。

海蜇又名水母、白皮子，犹如一顶降落伞，也像一个白蘑菇。形如蘑菇头的部分就是“海蜇皮”；伞盖下像蘑菇柄一样的口腔与触须便是“海蜇头”。海蜇皮是一层胶质物，营养价值较高，海蜇头稍硬，营养胶质与蜇皮相近。中国是最早食用海蜇的国家，晋代张华所著的《博物志》中就有食用海蜇的记载。今天，海蜇已成宴席上的佳肴。

海蜇属腔肠动物，海蜇呈伞形，在水中漂浮，产于我国沿海各地。夏秋季是捕捞旺季，捕捞后加明矾和盐压榨，即食老醋海蜇头，除去水分，洗净后再用盐渍。海蜇按产地分，有南蜇、东蜇、北蜇等品种。南蜇以福建、浙江所产好，个大，浅黄色，水分大、脆嫩。东蜇产于山东烟台、又有沙蜇、棉蜇之分。沙蜇泥沙含于肉内，不易洗掉，牙碜；棉蜇肉厚不脆。北蜇产于天津北塘，色白个小，比较脆嫩，质量较次。海蜇的打捞季节一般是在夏秋季节。

海蜇丝-乳山市海蜇-虹洋即食老醋海蜇头(查看)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)位于山东威海乳山市经济技术开发区惠州路中段。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前虹洋食品在腌制水产品中享有良好的声誉。虹洋食品取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。虹洋食品全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。