

乳山海带丝 虹洋即食老醋海蜇丝 即食海带丝

产品名称	乳山海带丝 虹洋即食老醋海蜇丝 即食海带丝
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

海带

叶片宽大肥厚、平整;中带部宽，乳山海带丝，叶缘厚窄与中带部厚度相差不明显;耐高温、成熟期晚，成熟水温21 以上(普通海带16);生长、收获期长，在北方收获加工期5月中-7月末(普通海带6月下旬之前);产量高、口感鲜嫩，特别适宜作为海带加工菜;比普通海带产量高27%，出菜率高20%。适宜在福建、辽宁、山东、浙江等全国可养殖海带海区养殖。

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，即食酸甜海带丝，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，即食香辣海带丝，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。

莲枣海带丝

乳山市虹洋食品有限公司小编跟大家分享莲枣海带丝的做法：

用料：

鲜海带丝150g、去芯干莲子50g、去核干红枣10粒、卤水汁1汤匙

(15ml)、米酒1汤匙(15ml)、美极鲜味汁1汤匙(15ml)、冰糖1汤匙(15g)、香油1茶匙(5ml)

做法：

1.海带丝用调入少许醋的水浸泡20分钟后清洗，可去除腥味。干红枣洗净，用温水浸泡20分钟。干莲子在沸水锅中大火煮15分钟，捞出沥干水分。

2.处理好的海带丝、红枣、莲子一起放入炒锅内，加卤水汁、米酒、冰糖及1/2碗清水，以大火煮开，再改小火焖25分钟，汤汁收浓后淋上美极鲜味汁和香油，改大火1分钟收汁即可

小贴士：

1.卤水汁一般用来炖肉类菜肴，做这道素菜也很便宜，即食海带丝，在超市即能买到瓶装的卤水汁。

2.海带丝是用新鲜海带扎成，颜色暗绿，味道很鲜美，用泡软的干海带是没有这种效果的。

去年6月，中国藻业协会对荣成拟命名为“中国海带之都”的网上公示期结束。荣成的“中国海带之都”称号顺利通过评审和公示，该称号的有效期为5年。

荣成海带人工养殖始于上世纪六十年代。经过五十多年发展，如今荣成已是全国海带生产较大县，海带养殖面积15万亩，年产量约占山东省的80%、全国的50%。2007年，“荣成海带”被国家工商总局核准注册为地理标志证明商标；2008年，荣成成为“海带标准化示范县”。去年市政府出台《关于促进全市海带产业健康发展的意见》，继续加大海带产业的培植力度，促进荣成海带产业健康发展。

乳山海带丝-虹洋即食老醋海蜇丝-即食海带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）是一家从事“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”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“海味人家”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使虹洋食品在腌制水产品中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！