

盐渍海带丝 海带丝 虹洋即食老醋海蜇丝

产品名称	盐渍海带丝 海带丝 虹洋即食老醋海蜇丝
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

麻辣凉拌海带

食材用料：

干海带1根 泡椒2根 蒜瓣4瓣 麻油（香油）1勺 老抽半勺 生抽2勺
醋1勺 盐适量 糖半勺 花椒一小撮

干辣椒一小撮

菜谱做法：

- 1.干海带泡软洗净（用刷子刷净表面污垢），切成方片。
- 2.入沸水锅煮10-15分钟，捞起用凉开水冲洗沥干。
- 3.蒜泥，泡椒碎，老抽，生抽，糖，醋，麻油混合成调味汁。
- 4.热油锅少量油爆香干辣椒，花椒后连油一起倒入调味汁中，激出香辣味。
- 5.香辣汁倒入晾凉的海带中拌匀，加适量盐调味，入冰箱保存。

菜谱小贴士：干海带如果泡发多了，剩下的海带晾干，日后随吃随泡。

如果您家里没有材料不全，海带丝，又想吃美味的麻辣海带，虹洋食品推出即食麻辣海带，开袋即食，味道鲜美。欢迎广大顾客光临指导，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。

昆布or海带

昆布不就是海带么，那醋昆布应该就是醋海带了吧。但小编还是本着认真负责的态度，查阅了一些资料发现，昆布有时叫海带，盐渍海带丝，有时并不叫海带。那么究竟是怎么一回事，虹洋食品特别整理了一下它们错综复杂的关系，一起来看看吧。

历史

昆布的历史当从《尔雅·释草》说起，书中将海藻分为“纶”和“组”两大类，即食麻辣海带丝，较宽的称为“纶”，叫长的称为“组”，昆布就是“纶布”的变音，即食香辣海带丝，作为一种海藻被人们食用。而海带在中国早期是没有的，清代《记海错》中说道，“昆、纶声相近，是昆布即纶矣，而海带则组也。”这也是较早有文字记录的昆布与海带的区分。

以往的海带多为干制品即棕色的干海带，由其加工出的海带丝也是棕黄色的制品。近几年出现一种新型的未经干制的加工生海带，非常新颖。如海带结，色泽鲜绿，由于其含有较高的盐分，故可以长期保存食用。食用时放入热水中浸20min，除去部分盐分后，即可食用。

绿色海带结加工工艺流程如下：生鲜海带 整理 热烫 切片腌制 手工打结 成品

盐渍海带丝-海带丝-虹洋即食老醋海蜇丝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）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!