

海蜇 虹洋即食麻辣海带 即食老醋海蜇头礼盒

产品名称	海蜇 虹洋即食麻辣海带 即食老醋海蜇头礼盒
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

盐渍海蜇

乳山市虹洋食品有限公司生产的盐渍海蜇，精选山东威海海域的海蜇为原料，经过腌制加工而成。

海蜇美味可口，是深受消费者喜爱的一种水产品。海蜇的使用方法很多，可以鲜食，也可加工成盐渍成品食用。

鲜食时将海蜇先切成片，然后再切成丝，用淡水浸泡1-2小时，直至除去咸味为止。

三矾海蜇盐渍品的吃法也是将海蜇皮和海蜇头洗净，切成丝，再用淡水浸泡数次，直至尚有一点咸味为止。

无论是鲜食还是食用加工的盐渍品，浸泡后用冷水过一遍或用开水撩一次，沥干水分，加入配料，即可食用。现简单介绍如下：

- 1.海蜇丝加调味品及芝麻酱、花生酱凉拌。
- 2.海蜇丝加小磨麻油和调味品凉拌。
- 3.海蜇丝和黄瓜（或苦瓜、萝卜丝、白菜心）等蔬菜，加调料凉拌。
- 4.海蜇丝和苹果丝、菠萝丝等，即食老醋海蜇头，加调料凉拌。
- 5.海蜇头或海蜇皮切成块，加入白糖和肉片热炒，待出锅前稍加食醋，做成糖醋海蜇，酸甜可口，味道鲜美。

老醋海蜇

常吃凉拌老醋海蜇这道菜，可以去尘积、清肠胃，有益身体健康。

很多时候大家习惯于在家自己做，盐渍海蜇头，乳山市虹洋食品有限公司小编跟大家分享凉拌老醋海蜇的做法：

材料:海蜇，黄瓜，姜末，老醋，蒜泥，盐、味精等

做法: 1.取海蜇皮，放入清水浸泡，然后洗干净，焯水后切成细丝，黄瓜切细丝

2.将二者放入盘中，加入适量的老陈醋、姜末、蒜泥、少量味精，如果需要的话，还可以再补一点盐，搅拌均匀之后即可食用。

小诀窍:焯海蜇的水要多，火要旺，动作要迅速，否则嚼不烂。

番茄海蜇是广东省传统的汉族名菜，属于粤菜系。将鲜活的海蜇去头，切成一块块方子，每块500克左右，浸泡在冷水里，稍加点醋，时间不少于2h，主要目的是去除腥味，然后将浸泡过的海蜇切成1cm大小的方丁，加适量的米醋、麻油、细盐、味精、大蒜末、香菜末拌匀，其口感非常美妙。

做法

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，即食老醋海蜇头礼盒，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)，海蜇，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。

海蜇-虹洋即食麻辣海带-即食老醋海蜇头礼盒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)坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。虹洋食品——您可信赖的朋友，公司地址：山东威海乳山市经济技术开发区惠州路中段，联系人：陶永广。