

威海海带丝 即食麻辣海带丝 虹洋食品

| | |
|------|---------------------|
| 产品名称 | 威海海带丝 即食麻辣海带丝 虹洋食品 |
| 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

虹洋食品---海带

去年6月，即食海带丝，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》，即食麻辣海带丝，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。

海带丝腊味蒸带鱼

原料：冰鲜带鱼、腊肠、海带丝、小红辣椒、豆瓣酱、蒸鱼豉油、料酒、糖

做法：

1. 带鱼洗净、切段、两面各划几刀，腊肠、小红辣椒、蒜分别切碎，将腊肠丁、小红辣椒碎和蒜末混合

，加入豆瓣酱；再加入蒸鱼豉油、料酒和糖，充分拌匀；

2. 料理盒中注入少许水，即食香辣海带丝，加上蒸帘，铺一层海带丝；将带鱼放在海带丝上，整齐摆好；将第二步中腌好的料均匀倒在带鱼上；盖上盒盖，送入微波炉，威海海带丝，300W微波火力加热12分钟即可。

荣成海带以藻体宽大、叶片肥厚、营养成份高而著称，年产量占全国的50%以上，是我国地理标志产品，荣成也因此被称之为“中国海带之乡”和“中国海带之都”。因海带从育苗到养殖、收割和加工与天时节有着极其密切的关联性，因此，人们紧张、繁重的抢时劳作，形成了极赋特色的文化现象，影响和历练了荣成人吃苦耐劳的坚韧性格。

威海海带丝-即食麻辣海带丝-虹洋食品(推荐商家)由乳山市虹洋食品有限公司提供。威海海带丝-即食麻辣海带丝-虹洋食品(推荐商家)是乳山市虹洋食品有限公司(www.hongyangfood.cn)升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：陶永广。