

海蜇是什么？

在幽蓝的深海中，飘荡着一个个像降落伞一样的生物，它们就是海蜇。海蜇是个游侠，在大海里四处游动，随波逐流。

海蜇有什么吃法？

新鲜海蜇有毒，必须用食盐、明矾腌制，浸渍去毒，滤去水分，方可食用。

海蜇分为鲜品、干品两种。干品是用明矾撒在鲜海蜇上面，脱去海蜇内组织大量的水分，收缩体积约占原体积90%左右，洗净、加盐腌渍而成的。包括蜇头、海蜇皮、海蜇爪，可存放一年以上、忌油、糖，存放海蜇遇此易腐烂。食用之前，要用清水反复洗、浸泡、换水，以去除海蜇内盐、明矾成分，直到无咸味时再可食用，海蜇头和海蜇皮可凉拌食用；一种拌法是用清水将海蜇浸泡发透。可在食前1~2日浸泡起来，洗净矾质及杂质、泥沙，如有黑膜要撕掉，然后切成细丝，加调味品即可食用，这种吃法质感韧脆，有咬劲和嚼头。另一种拌法是在海蜇发透、洗净、切丝后，先用开水均匀地略烫一下。时间不能过长，一见卷缩就捞出，用开水浸漂，加调味品即可。