

# 虹洋海产品 鲜裙带菜 乳山市裙带

产品名称	虹洋海产品 鲜裙带菜 乳山市裙带
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

企业视频展播，请点击播放

视频作者：乳山市虹洋食品有限公司

### 裙带蛋花汤

高营养价值的裙带菜蛋花汤的做法：

干燥裙带菜20克，鸡蛋一个，葱、姜切末待用，盐少量。

放油少许下锅，裙带菜，炒葱、姜末出香味，加适量水烧开，鸡蛋打散，均匀洒在锅中，直接放入干燥裙带菜，放入盐适量，3-5分钟即可。

裙带菜其实基本上不需要怎么做，首先把裙带菜泡水，然后等锅里的水开了以后再放裙带菜，等到锅里的水再次沸腾的时候就可以把打好的鸡蛋放进去了，接着放一点盐，高汤精，香油，成品。

### 裙带菜的育苗方法

裙带菜人工苗种培育有两种方法，盐渍裙带叶，一是低温育苗，另一种是常温育苗。低温育苗是采用低温培育海带育苗的方法来培育裙带幼苗，实行孢子体渡度，此方法设备投入多，成本高，乳山市裙带，操作复杂，一般不再采用。而常温育苗则简便易行。仅有育苗室、海水沉淀池，过滤池，附着器等在常温下进行即可。

苗帘即育苗器，通常用红棕绳或维尼纶绳编织而成。红棕绳的规格质量要求、处理方法、苗帘的编织方法等均与海带夏苗帘基本相同。

近些年，国内媒体对海带报导较多，一些人对海带的营养价值也了解较多，但海带吃起来有一种生涩感，限制了很多人的食用。裙带菜与海带的营养成分与保健作用基本相同，但裙带菜的口感却较海带嫩软，所以，不喜欢吃海带的人，尽可享用裙带菜。裙带菜吃法很多，可与豆腐、鱼、蘑菇、鸡蛋、蔬菜同炒同煮，可作汤，可凉拌，可熬粥，味道鲜美，口感清爽。

虹洋海产品(图)-鲜裙带菜-乳山市裙带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在腌制水产品这一领域倾注了诸多的热忱和热情，虹洋食品一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：陶永广。