

虹洋即食海蜇大礼包 盐裙带菜 全国裙带

产品名称	虹洋即食海蜇大礼包 盐裙带菜 全国裙带
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

裙带与海带的区别

由于长得实在太像了，小伙伴们常把裙带菜认作海带的嫩叶。其实它们是两种不同的藻类，盐裙带菜，且区别还蛮大的，你可看仔细了！

海带为带状体，分为固着器、柄和带片三部分。固着器呈分枝的根状，它在大海中起固着植物体的作用。柄没有分枝，圆柱形或扁平，起连接固着器和带片的作用。带片生长于柄的顶端，不分裂，没有中脉，即食酸辣裙带菜，呈扁平带状。简言之，海带身形长、肉厚实有嚼劲，炖汤、拌菜、煮火锅都很美味。

裙带菜与海带一样，也是一种大型的藻类，全国裙带，其不同之处在于带片深裂呈裙带状，故得名裙带菜。其口感相比海带更加细腻滑嫩，通常用来做煮汤或凉拌。

裙带菜的食用方法

由于煮沸干燥裙带菜被切成了适于食用的小块，鲜裙带菜，也适应了现代人懒于用刀的想法。随着煮沸干燥裙带菜质量和管理水平的不断提高，其消费量将还会大幅度提高。随着煮沸干燥裙带菜大量使用于快餐食品，有人担心在味道和营养方面与新鲜裙带菜是否会有差异。实验表明，煮沸干燥裙带菜放进水后，会立即吸水膨胀恢复到原来的形态，在营养及味道等方面几乎与新鲜裙带菜相同，所以，食用快餐品的人们可不必担心。

虹洋食品小编讲述裙带菜和海带的区别：海带是一种大家都熟悉并且喜爱的食物，海带呈现出带状，分为了固着器，柄和带片三个部分，固着器在大海之中起着固着植物体的作用，而柄一般是呈现出圆柱形或者是扁平状，连接着固着器和带片，起着很重要的作用，带片不分裂，没有中脉，呈现出扁平形状，也就是我们通常所吃的海带的大致形态。

虹洋即食海蜇大礼包(图)-盐裙带菜-全国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。