

鲜裙带菜 裙带 虹洋即食老醋海蜇头

产品名称	鲜裙带菜 裙带 虹洋即食老醋海蜇头
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

裙带菜的简介

如果仅从外形上来看，我们大概会认为裙带菜与陆地植物没什么大的区别，但事实上最大的差异在于它们的功能。陆地植物的根部的主要功能是在支撑固定自身的同时，裙带，还可以从土壤中吸收养分，而裙带菜根部的主要功能是附着在岩石等物体上面，仅起着藻体的固着作用。那么营养元素从哪里来吸收呢?主要是靠叶片部分，也就是裂叶部分来完成。

清汤裙带菜海参

绿色裙带菜

肠胃健康绿色清道夫

嫩滑鲜美

清汤佳品

其源

人体注重酸碱平衡

吸收的食物要达到酸碱平衡才算是健康

而我们常食食物酸性居多

所以应多食碱性食物

裙带菜是碱性食品

常食可以酸碱中和

其法

主材：水发海参、鲜裙带菜

辅材：清汤

调料：精盐、鸡粉

工序：1、将水发海参洗净，入开水锅焯水备用；

2、再将鲜裙带菜清洗干净，放入开水中焯透水备用；

3、将水发海参放入盛有清汤的碗内，上火蒸20分钟；

4、然后加入裙带菜、鸡粉、精盐蒸五分钟即可。

海中蔬菜里的裙带菜也是很爽口的一道菜，盐渍裙带茎段，说到海带大家可能熟悉，鲜裙带菜，而对他的“表亲”裙带菜就有一点儿陌生了。实际上他们成分相似，我国古代常将海带、裙带菜作为同种药材。裙带菜属海藻类植物，高1-2m，盐裙带菜，宽50-100cm，叶绿呈羽状裂片，叶片比海带薄，外形像裙带，故取其名。裙带菜属海藻类的植物，一年生，色黄褐，叶绿呈羽状裂片，叶片较海带薄，外形像大破葵扇，也像裙带，故取其名。分淡干、咸干两种。裙带菜是褐藻植物海带科的海草，誉为海中蔬菜，营养丰富。

鲜裙带菜-裙带-

虹洋即食老醋海蜇头(查看)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是山东威海,腌制水产品的见证者,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在虹洋食品领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创虹洋食品更加美好的未来。