

# 盐渍裙带茎 裙带 虹洋即食麻辣海带

产品名称	盐渍裙带茎 裙带 虹洋即食麻辣海带
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

### 裙带菜的培育

裙带菜的栽培需要大量的苗种，盐渍裙带茎，而苗种的培育已经达到了产业化，其方法是使裙带菜的孢子附着在苗绳上后在海中培育，待幼苗出现后将苗绳缠绕在设置在海中的大绳上进行栽培。如果谈到养殖或栽培，人们就会联想到银鲑、鲤鱼、香鱼养殖那样要进行投饵等养殖管理。裙带菜的栽培仅孢子采苗需要人工进行，与天然生长的裙带菜一样，栽培裙带菜主要依靠吸收海水中的营养盐生长，裙带，在自然的条件下培育为成体，因此，其含有的成分与自然生长的裙带菜是完全相同的。随着栽培技术的完善和加工技术的提高，盐渍裙带菜，裙带菜与我们日常生活的关系也将会越来越紧密。

### 裙带与海带的区别

裙带菜与海带不同的地方在于带片深裂呈现出裙带的形状，也因此得名如此，裙带菜的藻体可以分别叶状体，柄和根状物三个部分，裙带菜的柄呈现出扁圆柱状，两侧还相对的长出类似于木耳的东西。它的叶状体具有明显的中肋，边缘部分呈现出羽状分裂，

裙带菜能够比起海带承受更高的水温环境，因此在有暖流的海水中也能够存活的很好。因为它的这一特性，裙带菜在我国的沿海地区基本都有分布，其中威海地区较为丰富。

1)将有盐粒的裙带菜反复冲洗几遍加入清水泡几小时。

2)将锅中的清水烧开，加入泡好的裙带菜煮五分钟。

3)捞出裙带菜过凉挤去水份，加入辣椒油。拌匀。

4)加入醋，盐，糖拌匀静置十分钟，即可食用。

1) 用水泡裙带菜10~20分钟，捞出待用

2) 将牛肉/猪肉切成小肉丁或直接用肉糜，盐渍裙带茎丝，加入蒜末、酱油调味，待用

3) 在锅内倒入少许麻油，放入调味好的肉糜翻炒2分钟

4) 再放入淋净水的裙带菜，继续翻炒3分钟

5) 加入纯净水，大火煮5分钟，开盖后可闻到裙带菜的香味，

6) 然后加入一勺韩国黄豆酱，蒜末，改小火煮20分钟，快好之前加入六月鲜酱油、胡椒粉、盐少许调味

盐渍裙带茎-裙带-虹洋即食麻辣海带(查看)由乳山市虹洋食品有限公司提供。盐渍裙带茎-裙带-虹洋即食麻辣海带(查看)是乳山市虹洋食品有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：陶永广。