

福建海带丝 盐渍海带丝 虹洋食品

产品名称	福建海带丝 盐渍海带丝 虹洋食品
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

海带与昆布的关系

海带与昆布在植物学上有严格区别：首先，海带是更普遍的名称.海带在生物学上第次分为海带目，海带科和海带属.其中海带目有四科：绳藻科，海带科，翅藻科和巨藻科.我们日常说的海带，是指海带科下的海带属.昆布是褐藻门-海带目-翅藻科的一属.因此，昆布与海带不是“亲兄弟”，而是“堂兄弟”.昆布藻体黄褐色，中国古代是没有海带的，中国的海带是民国前后从日本引进的.日语中把海带统称为昆布.中国的一些植物学书籍和地区也说海带的别名也叫昆布.所以，说海带与昆布是一回事没有大错，因为二者均属于海带目.说不是一回事也对，即食香辣海带丝，因为二者在种属一级不同.从下面的框图可知，它俩有共同的“爷爷”——海带目，“爸爸”则一个是海带科，即食酸甜海带丝，一个是翅藻科.因为植物分类学上名称有些混乱，而且外形很接近，再加上海带是由日本引进，而日语中昆布就是海带，而且英语中kelp也既指海带又指昆布，所以就造成了海带与昆布经常被混淆。

海带

荣成海带以藻体宽大、叶片肥厚、营养成份高而著称，年产量占的50%以上，是我国地理标志产品，荣成也因此被称之为“中国海带之乡”和“中国海带之都”。因海带从育苗到养殖、收割和加工与天时季节有着极其密切的关联性，因此，人们紧张、繁重的抢时劳作，形成了极赋特色的文化现象，影响和历练了荣成人吃苦耐劳的坚韧性格。

海带不仅含有丰富的碘质，福建海带丝，而且含有蛋白质、维生素B、胡萝卜素、脂肪和糖类，是一种营养丰富的海产品。以海带为菜，风味，色调别致，口感颇佳，食法繁多，凉拌、荤炒、煨汤无所不可，盐渍海带丝，还可做成小菜。据报道：日本市场上出售的海带食品，品种繁多，有调味海带、海带松、海带酱、海带糖、海带茶、海带粉末、海带馒头、海带面条、海带糕等。

福建海带丝-盐渍海带丝-虹洋食品(推荐商家)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**。相关业务欢迎垂询，联系人：陶永广。