

# 红绿海发菜.龙须菜福建宁德霞浦特产

产品名称	红绿海发菜.龙须菜福建宁德霞浦特产
公司名称	美芝味海藻家族食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	福建宁德霞浦
联系电话	13959395220

## 产品详情

宝贝：海发菜.水晶藻.龙须菜（红绿鲍丝）（500克）规格：真空压缩包装 等级：一级品  
包装形式：15KG/箱 原产地：福建霞浦 生产厂家：美芝味 储藏方法：冷藏 生产日期：2011年新货上市

海发菜.水晶藻（红绿鲍丝）又称（龙须菜）富含海藻多醣、碘、钙、铁等多种人体必须的常、微量原素和维他命A、B1、C等。藻体外层的粘质主要成分是Fucoidan，能有效清除胃粘膜表面的细菌、1—157大肠杆菌。日本研究证明，海发菜（水云）有清肺通便、养颜瘦身，降血压血脂和调作身体机能等功效。传统食用海发菜是日本国冲绳岛人平均寿命居世界之最的主要原因。所以水云在日本国有长寿菜之誉。唐孟诜《食疗本草》载“海藻下气，久服瘦人”。明李时珍《本草纲目》载：“海藻，咸能润下，寒能泄热引水，故能消瘿瘤、结核、阴溃之坚聚，而除浮肿、脚气、留饮、痰气之湿热，使邪气自小便出也。海藻消痰、软坚、利水、泄热有清肺通便、养颜瘦身、降血压血脂、抑制甲状腺机能亢进的功能。现代人受方便食品和肉食的影响，血液普遍呈酸性，而海藻是一种天然碱性食品，对清理肺部及肠道毒素、排除体内垃圾有奇效。经常食用可平衡体内环境，保证排泄畅通，是女人减肥美容和中老年人习惯性便秘最理想的纯天然海洋保健食品。美国科学家研究发现，海带、紫菜、龙须菜等海洋食品中含有的褐藻氨酸有降压、降脂作用，有人用此治疗高血压病人158例，其中显效86例，且胆固醇下降率为58%，甘油三酯下降率为50.3%。其所含的岩藻多糖具有肝素的活性，可防止红细胞凝集，改善血液黏稠度。海发菜.水晶藻（红绿鲍丝），学名龙须菜、江蓠，为江蓠科植物江蓠的藻体，产于日本冲绳岛和我国沿海各地，在日本也有“长寿菜”之称。海发菜.水晶藻.龙须菜（红绿鲍丝）总类很多，除了绿色和棕色的，还有比较珍贵的淡金色，也就是金丝海藻等。海发菜.水晶藻.龙须菜（红绿鲍丝）野生天然深海蔬菜，是海洋植物中不可多得的珍稀蔬菜。亮丽透明，口感细嫩酥脆，润滑爽口，烹调方便炒，汤，凉拌，煲粥，甜品皆宜。海藻含有人体所需要的多种氨基酸，成为新一代最受欢迎的大众代菜肴、具有健康、天然、环保优点的新食品

海发菜.水晶藻.龙须菜（红绿鲍丝）汤的做法 菜系及功效：家常菜谱 补血食谱 利尿食谱 乌发食谱 甲状腺疾病食谱 工艺：煮 发菜汤的制作材料：  
主料：海发菜.水晶藻.龙须菜（红绿鲍丝）25克 菜汤的做法：1. 将海发菜.水晶藻.龙须菜（红绿鲍丝）用凉水浸泡2~3小时，捡除杂质；2. 换水洗净，放在水中煮15分钟；3. 再焖泡20分钟，即可滤汤、饮用，凉、热饮均可。

海发菜.水晶藻.龙须菜（红绿鲍丝）汤的制作要诀：利用此原料可以再煮三遍，最后将菜一起食用。

健康提示 1. 菜的中含有大量蛋白质、维生素、钙、铁、碘和人体必需的氨基酸；2. 有很高的营养价值，此汤利尿通便、养颜补血、乌发美容、生津解渴、助消化。食用方法凉拌

将初加工好的海发菜.水晶藻.龙须菜（红绿鲍丝）纳盆，加入萝卜丝、黄瓜丝或其它你所喜爱的辅料丝，然后根据口味拌入精盐、酱油、醋、白糖、味精、红油辣椒、花椒油、香油和熟芝麻、酥碎花生仁

、葱花，即成。烹炒

把所要炒的主料，如鲜**虾仁**、**火腿片**、**腊肉丝**、**香菇**

丝及时令鲜蔬等炒熟后，再下入初加工好的海发菜.水晶藻.龙须菜（红绿鲍丝）调好味出锅，装盘即成。

煮汤

上汤烧好后调味，放入适量初加工好的海发菜.水晶藻.龙须菜（红绿鲍丝），再煮沸后，即可出锅。

煲粥 粥熬好后，放入适量初加工好的海发菜.水晶藻.龙须菜（红绿鲍丝），调好味即可。

作为装盘点缀物 烹制一些高档原料的菜品时，可用初加工好的海发菜.水晶藻.龙须菜（红绿鲍丝）

围边点缀，使其菜品装盘更加丰富美观，提高菜品的档次。涮烫火锅

涮烫时，将初加工好的海发菜.水晶藻.龙须菜（红绿鲍丝）放入火锅汤料中，涮烫约5秒钟即可食用。

保鲜要求：密封干燥（冰箱冷藏）处保存。

保质期： 12个月

联系人:阿秋

QQ:996705551

手机:13959395220

地址:

<http://a805959089.51.com>

制造商：美芝味海藻家族食品有限公司