

# 海水浒苔.条浒苔缘管浒苔粉

产品名称	海水浒苔.条浒苔缘管浒苔粉
公司名称	美芝味海藻家族食品有限公司
价格	35.00/个
规格参数	
公司地址	福建宁德霞浦
联系电话	13959395220

## 产品详情

品名：苔条.浒苔

规格:30斤\*包

重量：15KG/件 包装：编子袋包装

价格:公司批发价

概述：原汁原味的浒苔（略微带点咸）。又名苔条、学名浒苔，属石莼科海藻。

保鲜要求：密封干燥（冰箱冷藏）处保存。 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

条浒苔豆腐饼 条浒苔是沿海人民常采持食用或用作饲料的藻类,可以鲜食,也可晒干贮存,也可以鹏食。还有人民把苔条拌入面粉中作苔条饼，既增色又具独特的清香味。条浒苔的纤维质有解毒烟碱的作用，对吸烟者有好处。条浒苔含有碘，豆腐含有蛋白质和无机物，两种材料一起做料理互相补充不足的营养成分。

材料：条浒苔150克，豆腐1/2块，洋葱、青红大辣椒1/4个，食用油适量。

调料：面粉调料：面粉、海带菜高汤1/2杯，鸡蛋1个。 调味料：盐、胡椒粉少许。

做法：1 条浒苔放在细纱网上抓细，过2~3次水，挤干水分。2 豆腐捏碎挤干水分，洋葱和青红辣椒切小丁。

3 面粉调料混合好做面糊。4 条浒苔、豆腐、洋葱、青红辣椒混合好，用盐和胡椒粉调味，放入面糊里拌匀。5 锅中烧油，一勺一勺的放入（4）的面糊，煎至两面金黄。

Tips：1 条浒苔含有碘，豆腐含有蛋白质和无机物，两种材料一起做料理互相补充不足的营养成分。2 条浒苔的纤维质有解毒烟碱的作用，对吸烟者有好处。3 条浒苔是沿海人民常采持食用或用作饲料的藻类，可以鲜食，也可晒干贮存，也可以鵬食。还有人民把苔条拌入面粉中作苔条饼，既增色又具独特的清香味。泉州潤餅 材料：高麗菜、胡蘿蔔、白豆腐乾、三層肉、韭菜、豆芽、青蚵、芫荽（香菜）、大蔥、浒苔（虎苔）、白糖、花生粉 做法：1.高麗菜切絲，胡蘿蔔切絲，分別炒成微脆口感。2.白豆腐乾切絲；三層肉切絲，加微量醬油、蒜末炒香。3.韭菜切絲略炒熟。豆芽略燙。4.青蚵加太白粉炒青蒜葉，成蚵仔煎，再分成小塊狀。5.芫荽洗淨，只留葉，大蔥切絲。 包法：潤餅皮上先放浒苔、花生粉，再依序放入高麗菜絲、胡蘿蔔絲、三層肉絲、豆乾絲、韭菜、豆芽、蚵仔煎、芫荽、大蔥絲等，包捲起來即可。

我国和日本等国家的沿海居民都有食用海产绿藻的习惯。日本人素有食用海藻的习惯，宴席上甚至出现了纯以海藻组成的拼盘——名叫“七彩大会”。中国常见种类有缘管浒苔、浒苔、扁浒苔、条浒苔。浒苔属的种类可食用。

我国北方沿海居民用肠浒苔作成饼或和肉做包子、做汤料；浙江闽南一带群众将其弄碎用油煎后混入其它佐餐料做为春饼的调味品；福建福州一带群众将其炒干做为光饼的馅料或者作调味品。新鲜苔条晒干后可以吃。把它切碎磨细后，坐在糕饼点心中有一股特殊香味。条浒苔是沿海人民常采持食用或用作饲料的藻类，可以鲜食，也可晒干贮存，也可以鵬食。还有人民把苔条拌入面粉中作苔条饼，既增色又具独特的清香味。条浒苔的纤维质有解毒烟碱的作用，对吸烟者有好处。条浒苔含碘较多。肠浒苔可供药用。

保质期：12个月