

鲜裙带菜 裙带 虹洋即食麻辣海带

产品名称	鲜裙带菜 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

裙带菜的食用方法

由于煮沸干燥裙带菜被切成了适于食用的小块，也适应了现代人懒于用刀的想法。随着煮沸干燥裙带菜质量和管理水平的不断提高，其消费量将还会大幅度提高。随着煮沸干燥裙带菜大量使用于快餐食品，有人担心在味道和营养方面与新鲜裙带菜是否会有差异。实验表明，盐裙带菜，煮沸干燥裙带菜放进水中后，会立即吸水膨胀恢复到原来的形态，在营养及味道等方面几乎与新鲜裙带菜相同，所以，食用快餐品的人们可不必担心。

裙带菜

裙带菜不能久煮，稍微多煮一下，裙带菜就会变得软趴趴、烂烂的，毫无口感和嚼劲了。裙带菜的做法也很多，可以凉拌、涮火锅等，都很方便，汤里放一点很会鲜。

虹洋食品裙带菜

好吃因为更精选

翠绿的色泽 酸甜的口感

选用新鲜的裙带菜梗

细细切丝，精心调配

翠如翡翠，口感丝丝爽口。

新鲜选材，保留原汁原味，入口清脆，爽口

鲜香四溢，开袋即食，沁爽的口感回味无穷

色泽鲜嫩，翠绿通透，酸甜美味

亲爱的朋友们，那些常吃的海菜，你分得清区别吗？裙带菜，风味海带丝，还有龙须菜、石莼、紫菜...这些我们傻傻分不清的海里东东都可以叫做海藻，那它们各自的名字又是啥呢？今天就让虹洋食品手把手教你们认清这些熟悉的海藻，涨姿势的时候到了！

裙带菜首先要说的这个，裙带，大家很熟悉，小编超级喜欢吃这个，原来它完整的时候是绿色羽毛状哒，叶片比海带薄，外形就像大破葵扇，还有点像裙带，由此而得名的。

海带叶子一般长2~5米，宽20~30厘米（在海底生长的海带较小，长1~2米，盐渍裙带菜，宽15~20厘米）。通体都是橄榄褐色，干燥后就变为深褐色、黑褐色，鲜裙带菜，上面附有白色粉状盐渍。

紫菜各种寿司、紫菜包饭，紫菜汤就是它；小朋友爱吃的波力海苔也是紫菜加工而成的！新鲜紫菜是紫色或褐绿色，干燥后都呈紫黑色，加热后呈绿色。在食物中的状态一般是切得方方正正的干薄片；另外一些是晒干加工成圆盘状出售，然后飘逸在家里的紫菜汤里。

鲜裙带菜-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。乳山市虹洋食品有限公司实力不俗，信誉可靠，在山东威海的腌制水产品等行业积累了大批忠诚的客户。虹洋食品带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入**，共创美好未来！