

盐渍裙带茎 裙带 虹洋食品 即食海带

产品名称	盐渍裙带茎 裙带 虹洋食品 即食海带
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

裙带菜是一种营养价值高大型褐藻.主要产于中国、日本、朝鲜半岛等沿海清洁海域。据1999年调查表明，目前世界裙带菜的生产总量为57万吨左右，其中中国约为20万吨，占世界总产量的35%左右。而消费只有5万吨，不足总产量的10%，大部分裙带菜都上了日本人和韩国人的餐桌，其中日本人的年消费量为35.5万吨左右，占总产量的60%以上。一个人口只有我国十分之一的国家裙带菜的消费量为我国的6倍以上，裙带，并且每日三餐都要吃裙带菜，这里除了饮食习惯外，说明裙带菜有营养、美味。

虹洋食品教您如何区分海带，裙带，紫菜

亲爱的朋友们，那些常吃的海菜，即食裙带菜，你分得清区别吗？裙带菜，即食麻辣裙带，风味海带丝，盐渍裙带茎，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，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，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，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。

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，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-虹洋食品 即食海带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为客户提供“即食海带,即食海蜇,盐渍海蜇,盐渍海带,即食裙带,盐渍海产品”等业务，公司拥有“海味人家”等品牌，专注于腌制水产品等行业。，在山东威海乳山市经济技术开发区惠州路中段的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：陶永广。