

# 盐裙带菜 威海市裙带 虹洋食品

产品名称	盐裙带菜 威海市裙带 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

### 裙带菜

裙带菜（*Undaria pinnatifida*）亦称“海芥菜”、“裙带”。褐藻纲，翅藻科。藻体褐绿色，叶高1-2m，盐渍裙带茎，宽50-100cm。分叶片、柄部、固着器。叶似芭蕉，中肋明显，威海市裙带，边缘羽状分裂。柄扁圆柱形，成熟时柄边缘形成许多木耳状重叠皱折的孢子叶，上生孢子囊。有粘液腺。假根叉状分支。有明显的不等世代交替。生于温暖海洋中。中国北方沿海及浙江嵊泗均有分布。北方沿海已大规模栽培。供食用及作为工业原料

### 裙带菜的培育条件

裙带菜属于一年生植物，它的一生是短暂的。生长在大海中的裙带菜，总是规范地重复着固定的生长和繁殖。海上暂养当海上自然水温下降到22℃以下，幼孢子体长到2毫米以上时，即可出池下海暂养。刚下海的苗帘可以不拆开，进行正帘垂挂暂养。在海水透明度2米左右的海区，盐裙带菜，初挂水层在1~1.5米左右，4~5天内再及时提升到0.3~0.5米。暂养期间坚持施肥和洗刷。

简介：褐藻门，褐子纲、海带目、翅藻科、裙带菜属。裙带菜在我国宋代的《本草》上称菜蓂苾，音变成裙带菜。另外，这种海藻的叶片作羽状裂，盐渍裙带茎丝，也很象裙带，裙带菜为冷水性海藻，它不能忍受较高的水温，我国自然生长的裙带菜主要分布在辽宁省大连市和山东省的荣成。裙带菜是褐藻植物海带科的海草，誉为海中蔬菜

季节：裙带菜的收割期与当年海水温度有很大的关系，一般来说，主要集中在2月—5月之间

### 裙带菜的保存方法

新鲜裙带菜可晾干存储。干制品常温存储。

### 裙带菜的食用禁忌

平素脾胃虚寒，腹泻便溏之人忌食。

### 裙带菜的适合体质

一般人群均可食用。

盐裙带菜-威海市裙带-虹洋食品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位于山东威海乳山市经济技术开发区惠州路中段。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前虹洋食品在腌制水产品中享有良好的声誉。虹洋食品取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。虹洋食品全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。