

威海市海带丝 即食海带丝 虹洋食品

产品名称	威海市海带丝 即食海带丝 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

昆布or海带

昆布不就是海带么，那醋昆布应该就是醋海带了吧。但小编还是本着认真负责的态度，查阅了一些资料发现，昆布有时叫海带，有时并不叫海带。那么究竟是怎么一回事，虹洋食品特别整理了一下它们错综复杂的关系，即食香辣海带丝，一起来看看吧。

历史

昆布的历史当从《尔雅·释草》说起，书中将海藻分为“纶”和“组”两大类，较宽的称为“纶”，叫长的称为“组”，昆布就是“纶布”的变音，作为一种海藻被人们食用。而海带在中国早期是没有的，威海市海带丝，清代《记海错》中说道，“昆、纶声相近，即食海带丝，是昆布即纶矣，而海带则组也。”这也是较早有文字记录的昆布与海带的区分。

海带与昆布的关系

海带与昆布在植物学上有严格区别：首先，海带是更普遍的名称.海带在生物学上第次分为海带目，海带

科和海带属.其中海带目有四科：绳藻科，即食麻辣海带丝，海带科，翅藻科和巨藻科.我们日常说的海带，是指海带科下的海带属.昆布是褐藻门-海带目-翅藻科的一属.因此，昆布与海带不是“亲兄弟”，而是“堂兄弟”.昆布藻体黄褐色，中国古代是没有海带的，中国的海带是民国前后从日本引进的.日语中把海带统称为昆布.中国的一些植物学书籍和地区也说海带的别名也叫昆布.所以，说海带与昆布是一回事没有大错，因为二者均属于海带目.说不是一回事也对，因为二者在种属一级不同.从下面的框图可知，它俩有共同的“爷爷”——海带目，“爸爸”则一个是海带科，一个是翅藻科.因为植物分类学上名称有些混乱，而且外形很接近，再加上海带是由日本引进，而日语中昆布就是海带，而且英语中kelp也既指海带又指昆布，所以就造成了海带与昆布经常被混淆。

原料：土豆、海带、五花肉、盐、桂皮、八角、生抽、老抽、葱、姜

做法：

1. 海带提前半天泡开。土豆洗净去皮切大块，五花肉切块；
2. 锅里放少许油，油热后放入五花肉，小火煎至肉表面发黄收紧，肉里的油渗出，加入葱姜片翻炒几下，倒入土豆块翻炒，加老抽和生抽炒匀；
3. 加入海带，倒入以没过土豆一两公分为宜开水。加入八角和桂皮，大火烧开后，转中火炖30分钟左右；
4. 再加少许盐，大火收汁即可出锅。

威海市海带丝-即食海带丝-虹洋食品(推荐商家)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是一家从事“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”的公司。自成立以来,我们坚持以“诚信为本,稳健经营”的方针,勇于参与市场的良性竞争,使“海味人家”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上,用户至上”的原则,使虹洋食品在腌制水产品中赢得了客户的信任,树立了良好的企业形象。 特别说明：本信息的图片和资料仅供参考,欢迎联系我们索取准确的资料,谢谢！