

海花干货龙须菜 麒麟菜 石花菜 鹿角菜 珊瑚草干净

产品名称	海花干货龙须菜 麒麟菜 石花菜 鹿角菜 珊瑚草干净
公司名称	北京香一品商贸有限公司
价格	面议
规格参数	品种:羊栖菜 产地/厂家:山东 用途:食用
公司地址	北京市海淀区阜石路甲69号院14号楼锦绣大地农副产品批发市场2层B区3排39号
联系电话	暂无

产品详情

本品为纯干龙须菜，鹿角菜.石花菜.素坊海花.干菜是经过人工挑选，清洗后的产品，本品纯干，一斤泡发8斤左右，无任何盐分

石花菜又名海冻菜。

它通体透明，犹如胶冻，口感爽利脆嫩，既可拌凉菜，又能制成凉粉。

石花菜还是提炼琼脂主要原料。

琼脂又叫洋菜、洋粉、石花胶，是一种重要的植物胶，属于纤维类的食物，可溶于热水中。

琼脂可用来制作冷食、果冻或微生物的培养基。

石花菜能在肠道中吸收水分，使肠内容物膨胀，增加大便量，刺激肠壁，引起便意。

所以经常便秘的人可以适当食用一些石花菜。

石花菜含有丰富的矿物质和多种维生素，尤其是它所含的褐藻酸盐类物质具有降压作用，所含的淀粉类硫酸脂为多糖类物质，具有降脂功能，对高血压、高血脂有一定的防治作用。

中医认为石花菜能清肺化痰、清热燥湿，滋阴降火、凉血止血，并有解暑功效

【特别提示】石花菜食用前可在开水中焯过，但不可久煮，否则石花菜会溶化掉。凉拌时可适当加些姜末或姜汁，以缓解其寒性。

【健康红绿灯】石花菜是较为寒凉的藻类食品，故脾胃虚寒、肾阳虚者要慎食。

烹饪指导

1. 不可久煮，否则会溶化
2. 石花菜泡发后可作凉拌菜，也可酱腌
3. 凉拌当添加姜末或姜汁，以缓解寒性
4. 将石花菜加水熬煮成汤汁后过滤，放在冰箱中冷藏成冻，再切成块加冰水或糖即可。经常食用可以使肌肤的油脂分布趋于平和，不易长出小痘痘

本产品的品种是羊栖菜，产地/厂家是山东，用途是食用，生长方式是野生，生长环境是淡水，规格是1*7.5kg，水分是20（%）