

# 超市酒店淘宝 现货供应 石花菜 纯天然麒麟菜 鸡冠藻 红藻

|      |                               |
|------|-------------------------------|
| 产品名称 | 超市酒店淘宝 现货供应 石花菜 纯天然麒麟菜 鸡冠藻 红藻 |
| 公司名称 | 滕州大汉生态农业发展有限公司                |
| 价格   | 面议                            |
| 规格参数 | 品种:石花菜<br>品牌:大汉<br>产地/厂家:山东   |
| 公司地址 | 山东省滕州市北辛街道后荆沟村西首              |
| 联系电话 | 0632-5663676 13706320081      |

## 产品详情

【释名】石花菜。生长在海和沙石之间。有两三寸高，形状如珊瑚，有红、白两种颜色。它的枝上有细齿。如将它的根埋在沙地中，可再生枝，有一种稍粗像鸡爪的枝，叫鸡脚菜，味道更好。这两种如长时间浸泡，会化成胶而凝固。

【性味】味甘、咸，性寒、滑，有毒。

【功效主治】可去上焦浮热，发下部虚寒。孕妇不宜经常吃。

多年生藻类。藻体直立，多分枝，下部有假根状固着器附在浅海海底的岩石上，一般高20~30厘米，紫红色或深红色。藻体由表皮细胞、表层和髓构成，表皮细胞排列紧密，皮层和髓比较疏松，细胞里面充满胶质。石菜花雌雄异株，藻体有雌配子体和雄配子体以及四孢子体，主要是有性繁殖，繁殖过程比较复杂。

### 凉拌石花菜的做法

- 1.石花菜用40度左右的温水泡2个小时，洗净沥干放入一大碗中
- 2.芹菜焯水沥干水分，放入石花菜的碗中
- 3.蒜末，姜末，一大匙醋，一大匙生抽，盐，鸡精，香油兑成料汁

4.把料汁倒入石花菜和芹菜中，拌均匀即可

#### 营养功效

石花菜具有降脂功能，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、凉血止血功效。

本产品的品种是石花菜，品牌是大汉，产地/厂家是山东，用途是食用，生长方式是野生，生长环境是海水，规格是500g，包装是散装