

# 工厂加工出售出口日本的干燥裙带菜|脱水裙带菜

产品名称	工厂加工出售出口日本的干燥裙带菜 脱水裙带菜
公司名称	荣成市华鸿水产有限公司
价格	34.00/公斤
规格参数	
公司地址	山东省荣成市人和镇山西头村
联系电话	0631-7469988 13156099088

## 产品详情

主要加工干燥裙带菜、海青菜粉、青海苔等。公司拥有自主出口权，食品生产许可证。标准化生产车间，安全的加工设备，所生产的产品CIQ检测完全合格。产品主要销往日本、韩国、俄罗斯、欧盟、东南亚、台湾等国家地区。

裙带菜属海藻类的植物，一年生，高1—2m，宽50—100cm，叶绿呈羽状裂片，叶片较海带薄，外形像大破葵扇，也像裙带，故取其名。本品为淡干，裙带菜是褐藻植物海带科的海草，誉为海中蔬菜。

营养知识：

裙带菜(干)营养分析：裙带菜是褐藻植物海带科的海草，营养丰富，食用价值较高，誉为海中蔬菜，含有多量的碘和钙，其蛋白质和铁的含量比海带还要多。此外，还含有维生素A、维生素B1、维生素B2、维生素C，叶酸，镁，钠和多种氨基酸及褐藻胶酸、膳食纤维等。有降低血压和增强血管组织的作用。

裙带菜(干)补充信息：裙带菜以身干盐轻，颜色全青碧绿，少黄叶和深红色，味清香者为佳。

裙带菜(干)适合人群：一般人群均可食用

裙带菜(干)做法指导：

1、裙带菜的黏液中含有的褐藻酸和岩藻固醇，具有降低血液中的胆固醇，有利于体内多余的钠离子排出，防止脑血栓发生，改善和强化血管，防止动脉硬化及降低高血压等方面的作用。在做裙带菜料理时需要注意的是，裙带菜黏液中的成分具有溶解于水的性质，在洗涤时如果不注意的话，这些成分将会流失。因此，在洗涤时如果是盐渍裙带菜和灰干裙带菜的话需要轻轻地洗掉盐分和杂物即可；如果是干燥裙带菜的话，则最好是连浸泡过的水也一起使用，但如果需要调味要注意盐的使用量。

2. 一些体色青蓝色鱼类的体内，含有预防血栓病的不饱和脂肪酸，海水中的鱼贝类体中含有大量的矿物质和降低血压的有效物质。如果将这些鱼贝类与裙带菜一起食用的话，可以大大地提高裙带菜的药效。

裙带菜粥：

材料：200克泡好的裙带菜，1大勺香油，3500毫升水，625克粳米，2 - 3小勺盐

做法：1.将粳米淘好后泡2小时左右，并捞在筐里除去水份。

2.把裙带菜切碎后用香油炒一下并加水熬汤。

3.在热汤里放米熬粥。