

鲜裙带菜 乳山裙带 虹洋食品 即食海带

产品名称	鲜裙带菜 乳山裙带 虹洋食品 即食海带
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

裙带菜的育苗方法

裙带菜人工苗种培育有两种方法，一是低温育苗，另一种是常温育苗。低温育苗是采用低温培育海带育苗的方法来培育裙带幼苗，实行孢子体渡度，此方法设备投入多，盐渍裙带菜，成本高，操作复杂，一般不再采用。而常温育苗则简便易行。仅有育苗室、海水沉淀池，过滤池，附着器等在常温下进行即可。

苗帘即育苗器，通常用红棕绳或维尼纶绳编织而成。红棕绳的规格质量要求、处理方法、苗帘的编织方法等均与海带夏苗帘基本相同。

盐渍裙带

由于煮沸干燥裙带菜被切成了适于食用的小块，也适应了现代人懒于用刀的想法。随着煮沸干燥裙带菜质量和管理水平的不断提高，其消费量将还会大幅度提高。随着煮沸干燥裙带菜大量使用于快餐食品，有人担心在味道和营养方面与新鲜裙带菜是否会有差异。实验表明，盐裙带菜，煮沸干燥裙带菜放进水中后，会立即吸水膨胀恢复到原来的形态，在营养及味道等方面几乎与新鲜裙带菜相同，所以，食用快餐品的人们可不必担心。

以前的盐渍裙带菜一般不易长期保存，而煮沸干燥裙带菜的另一个优点是保存期长达一年，其原因是煮沸干燥裙带菜含水量很低，可以长期保存。煮沸干燥裙带菜从表面上看是皱巴巴的黑色小块，鲜裙带菜，也许给您的印象不是太好，但其成分与新鲜的裙带菜几乎是相同的。如果嫌吃裙带菜麻烦的人，乳山裙带，请食用煮沸干燥裙带菜，您会感到非常的简单和方便。

乳山市虹洋食品有限公司选址于适合人类居住的城市——威海，濒黄海之滨，那里有天蓝蓝海蓝蓝的国家AAAA级环境优美旅游景区——乳山银滩旅游度假区，环境优美，气候宜人。得天时地利，我公司精选优质海蜇、海带，经科学方法精制加工，味鲜美，本品开袋即食，实惠方便，诚为酒楼、家庭、旅游、野餐之美味健康佳品。

欢迎广大顾客光临指导，纯朴直爽的胶东朋友欢迎您，可订购产品，可代理，可联产联销。

虹洋食品今天要介绍的一款蔬菜——裙带菜，随便一拌就鲜美无比，爽口开胃，不仅好吃它还特别有营养，做凉菜准没错~

会吃的人都知道，海里的美食都是天然野生才是真正鲜美的味道，裙带菜亦然。在威海，有一片湛蓝的大海——出产着优质的野生裙带菜。

这里的渔民完全遵循自然生态规律，捕捞、禁渔，腌晒食物以存储，尽可能清煮以保持原汁原味。

每年的春夏交际，这种形似裙裾、名为“裙带菜”的美丽海洋藻物，就在崂泗这片湛蓝的大海中随波起舞。

野生裙带菜主要生长在威海乳山的这片贻贝养殖海区里，水域宽阔，水质肥沃，饵料十分丰富。

自然生长的裙带菜其营养可以和螺旋藻媲美，老人孩子都爱吃。

鲜裙带菜-乳山裙带-虹洋食品 即食海带(查看)由乳山市虹洋食品有限公司提供。鲜裙带菜-乳山裙带-虹洋食品 即食海带(查看)是乳山市虹洋食品有限公司(www.hongyangfood.cn)今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：陶永广。