

荣成市裙带 鲜裙带菜 虹洋食品

产品名称	荣成市裙带 鲜裙带菜 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

裙带菜汤贴士：

- 1、泡裙带菜水一定要多，这样才完全泡软及去除沙杂；煮时不能煮得太久，太久煮烂口感会差的；加入姜片及酒会去腥味。
- 2、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，此裙带菜是裙带菜最顶端部，由于采光好，所以顶端部营养价值极好的，有别称为海螺旋藻。

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，即食裙带菜，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，裙带菜，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。

凉拌裙带

夏日炎炎，最爱的还是清爽的凉拌菜，一般你们都会吃什么凉拌菜呢？豆芽、木耳、黄瓜....

小暖今天要介绍的一款蔬菜——裙带菜，随便一拌就鲜美无比，鲜裙带菜，爽口开胃，不仅好吃它还特别有营养，这个夏天做凉菜准没错~

会吃的人都知道，海里的美食都是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。

虹洋食品小编讲述裙带菜和海带的区别：海带是一种大家都熟悉并且喜爱的食物，海带呈现出带状，分为了固着器，柄和带片三个部分，固着器在大海之中起着固着植物体的作用，而柄一般是呈现出圆柱形或者是扁平状，荣成市裙带，连接着固着器和带片，起着很重要的作用，带片不分裂，没有中脉，呈现出扁平形状，也就是我们通常所吃的海带的大致形态。

荣成市裙带-鲜裙带菜-虹洋食品(推荐商家)由乳山市虹洋食品有限公司提供。荣成市裙带-鲜裙带菜-虹洋食品(推荐商家)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。