

荣成市裙带 虹洋食品 即食海带 盐裙带菜

产品名称	荣成市裙带 虹洋食品 即食海带 盐裙带菜
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

裙带菜的食用方法

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，荣成市裙带，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，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。

裙带

海中蔬菜里的裙带菜也是很爽口的一道菜，说到海带大家可能熟悉，而对他的“表亲”裙带菜就有一点儿陌生了。实际上他们成分相似，我国古代常将海带、裙带菜作为同种药材。裙带菜属海藻类植物，高1-2m，宽50-100cm，叶绿呈羽状裂片，叶片比海带薄，外形像裙带，故取其名。裙带菜属海藻类的植物，一年生，色黄褐，叶绿呈羽状裂片，叶片较海带薄，外形像大破葵扇，也像裙带，盐裙带菜，故取其名。分淡干、咸干两种。裙带菜是褐藻植物海带科的海草，誉为海中蔬菜，营养丰富。

经常在家做饭的宝妈们，有没有时常有一种不知道做什么菜给宝宝吃的感觉，今天虹洋食品小编为您带来三丝裙带菜的菜谱，宝妈们可以尝试一下呦。

原料：野芹菜、茶树菇、胡萝卜、姜末

做法：

- (1) 茶树菇洗净，切成5公分长的段备用。
- (2) 野芹菜洗净，切成5公分长的段备用。
- (3) 胡萝卜洗净，切成5公分长的粗丝备用。
- (4) 姜洗净刮去皮，切成末备用。
- (5) 起锅，锅里放水，盐渍裙带茎，水开之后放盐（10克）、茶树菇、野芹菜、胡萝卜丝，焯水15秒出锅。
- (6) 锅里放少许油，煸香姜末，然后将茶树菇、野芹菜、胡萝卜丝一起煸炒，火要旺，动作要快，盐渍裙带菜，这样炒出的菜才具有菜香味。最后，调味可以勾一点点薄芡，淋少许香油，出锅装盘即可。

荣成市裙带-虹洋食品 即食海带-盐裙带菜由乳山市虹洋食品有限公司提供。荣成市裙带-虹洋食品 即食海带-盐裙带菜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。