

即食裙带菜 裙带 虹洋即食麻辣海带

产品名称	即食裙带菜 裙带 虹洋即食麻辣海带
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

即食裙带的发展历程

随着社会的发展，当今世界的生活潮流更加趋向于简单、快捷，而煮沸盐渍裙带菜在食用方面仍存在着诸多不便之处，如食用前需要洗净、切碎等工序，比较浪费时间。在这种情况下，1975年开发的煮沸干燥裙带菜就显得非常方便。其加工方法是，将收割上来的新鲜裙带菜煮沸后去掉茎和中肋，经冷藏后清洗，切成边长5厘米—6厘米的小块，再利用热风干燥成成品。在做菜汤和大酱汤的时候，将煮沸干燥裙带菜放进汤中后，裙带菜小块会立即复原，节省了浸泡盐分等时间，使裙带菜的食用变的十分方便。

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。

欢迎中外客商光临指导，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。

裙带的食用方法

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口感。

- 1.凉拌：用凉水泡一分钟即可复原，盐渍裙带茎，把水挤干，即食裙带菜，加花椒油、香油、酱油(生抽)、盐、鸡精、蒜末、胡萝卜丝、香菜，即成美味凉菜。也可根据自己喜欢的口味随意凉拌。
- 2.涮火锅：直接下锅即可。
- 3.做汤：水烧开，放入汤料，海藻直接下锅，即成美味海藻鲜汤。
- 4.做馅：凉水泡一分钟，水挤干，海藻切成馅，可配肉馅、海鲜馅、各种蔬菜馅，即成各种风味饺子。

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，盐渍裙带菜，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，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。

即食裙带菜-裙带-虹洋即食麻辣海带(查看)由乳山市虹洋食品有限公司提供。即食裙带菜-裙带-虹洋即食麻辣海带(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。