

腌制盐是什么 枣庄腌制盐 青海盐业

产品名称	腌制盐是什么 枣庄腌制盐 青海盐业
公司名称	青海省盐业股份有限公司山东分公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省泰安市天龙国际大厦
联系电话	13905382093

产品详情

茫茫的大海，是盐储量最丰富的地方。虽然海水很咸，但它的盐含量相对于开采食盐来说，还是太低了。所以，如果想开采海盐，首先得想办法把海水浓缩。怎么浓缩呢？宋代词人柳永曾经用诗句描述过当时人们开采海盐的大致过程：

煮海之民何所营，妇无蚕织夫无耕。衣食之源太寥落，牢盆煮就汝轮征。年年春夏潮盈浦，潮退刮泥成岛屿。风干日曝咸味加，枣庄腌制盐，始灌潮波溜成卤。

现在制海盐的方法当然不用这么麻烦了，因为我们可以直接先挖好一块一块的盐田，将海水通过潮汐来导入到盐田里，经过阳光的曝晒，卤水逐渐被浓缩，达到饱和时将卤水转入结晶池中，让它自然结晶就好。这样制出的食盐我们叫它「日晒盐」。

生活在高纬度地区的人们没有那么幸运，太阳入射角太低，它的能量不足以制取日晒盐。不过，他们也有他们的办法：将海水冷冻。

海水冷冻后，结成的冰是盐度很低的。把冰去除后，剩下的就是富含盐分的卤水啦。通过这种方法制得的食盐，叫做「冷冻盐」。

从盐湖中获得食盐是比较容易的，因为盐湖中的盐含量通常都非常高，它本身就相当于卤水池了。直接

通过日晒的方法，就能提取出白花花的食盐啦。从盐湖里开采出的盐，腌制盐是什么，我们把它称作「湖盐」。

总结一下，食盐从开采来源来分，可以分为岩盐、井盐、海盐和湖盐这四种。而开采海盐的过程，由于浓缩方法的不同还可以分为日晒盐、冷冻盐。

很多人不知道，在中国也有一个同样古老的地方：山西运城。在那里，当地人把盐湖里的水晒干制盐，早在春秋时期就已经产业化了。

(运城盐湖，中国山西省，盐湖的颜色是湖里嗜盐微生物繁殖所致)

在历史上，腌制盐有什么好处，很长的时间里，盐都是作为硬通货的状态存在的，它在古代的重要性堪比今天的石油。盛产食盐的地方通常能很容易地发展成区域性的商业中心。

就连英语中的「薪水 (Salary)」一词，都是由拉丁语中的「盐」发展而来的。因为那时候给工人不用发工资，发盐就可以了。

为什么盐对于人类如此的重要？

腌制盐是什么-枣庄腌制盐-青海盐业(查看)由青海省盐业股份有限公司山东分公司提供。青海省盐业股份有限公司山东分公司 (www.tianranhuyan.com) 是一家从事“大青盐,藏青盐,低钠盐,精制湖盐,天然湖盐”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“青海盐业,茶卡”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使青海盐业在食盐中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！