

# 虹洋海产品 盐裙带菜 威海市裙带

产品名称	虹洋海产品 盐裙带菜 威海市裙带
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

简介：褐藻门，裙带菜，褐子纲、海带目、翅藻科、裙带菜属。裙带菜在我国宋代的《本草》上称菜蓍，音变成裙带菜。另外，这种海藻的叶片作羽状裂，也很象裙带，裙带菜为冷水性海藻，它不能忍受较高的水温，我国自然生长的裙带菜主要分布在辽宁省大连市和山东省的荣成。裙带菜是褐藻植物海带科的海草，誉为海中蔬菜

季节：裙带菜的收割期与当年海水温度有很大的关系，一般来说，主要集中在2月—5月之间

### 裙带菜的保存方法

新鲜裙带菜可晾干存储。干制品常温存储。

### 裙带菜的食用禁忌

平素脾胃虚寒，腹泻便溏之人忌食。

### 裙带菜的适合体质

一般人群均可食用。

### 裙带菜的加工方式

裙带菜的加工方法发生了巨大的变化。1965年盐渍裙带菜的开发使裙带菜在生鲜条件下进行保存成为了可能，这在裙带菜的加工上具有非常重要的意义。盐渍裙带菜由于使用大量的食用盐，在除去裙带菜水分的同时，极大地提高了它保存价值。5年以后，又发明了先将新鲜藻体煮沸，然后再进行盐渍的煮沸盐渍裙带菜加工方法，威海市裙带，在提高保存价值的同时，盐渍裙带茎段，又使裙带菜的色泽变的更加鲜艳。

裙带菜褐藻门，褐子纲、海带目、翅藻科、裙带菜属。属海藻类的植物，叶绿呈羽状裂片，叶片较海带薄，盐裙带菜，外形像大破葵扇，也像裙带，故取其名。裙带菜在我国宋代的《本草》上称菜蓂苳，音变成裙带菜。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。除自然繁殖，已开始人工养殖。旅顺自然生长的裙带菜，由于其地理位置优越，品质最佳，精选的裙带营养很丰富。

虹洋海产品(图)-盐裙带菜-威海市裙带由乳山市虹洋食品有限公司提供。虹洋海产品(图)-盐裙带菜-威海市裙带是乳山市虹洋食品有限公司（[www.hongyangfood.cn](http://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。