

盐裙带菜 裙带 虹洋即食老醋海蜇丝

产品名称	盐裙带菜 裙带 虹洋即食老醋海蜇丝
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

虹洋食品教您如何区分海带，裙带，紫菜

亲爱的朋友们，那些常吃的海菜，你分得清区别吗？裙带菜，风味海带丝，还有龙须菜、石莼、紫菜...这些我们傻傻分不清的海里东东都可以叫做海藻，那它们各自的名字又是啥呢？今天就让虹洋食品手把手教你们认清这些熟悉的海藻，涨姿势的时候到了！

裙带菜首先要说的这个，盐渍裙带茎，大家很熟悉，小编超级喜欢吃这个，原来它完整的时候是绿色羽毛状哒，叶片比海带薄，外形就像大破葵扇，还有点像裙带，由此而得名的。

海带叶子一般长2~5米，宽20~30厘米（在海底生长的海带较小，长1~2米，宽15~20厘米）。通体都是橄榄褐色，干燥后就变为深褐色、黑褐色，上面附有白色粉状盐渍。

紫菜各种寿司、紫菜包饭，紫菜汤就是它；小朋友爱吃的波力海苔也是紫菜加工而成的！新鲜紫菜是紫色或褐绿色，干燥后都呈紫黑色，加热后呈绿色。在食物中的状态一般是切得方方正正的干薄片；另外一些是晒干加工成圆盘状出售，盐裙带菜，然后飘逸在家里的紫菜汤里。

裙带菜

要想给人类提供大量足够的裙带菜，必须发展裙带菜的栽培业。我们知道，在我国沿海的海岸边自然生长着很多裙带菜，依靠收割这些野生裙带菜远远满足不了市场的需求。在1954年，大规洋四郎先生开发了裙带菜栽培技术并进行较大规模的栽培生产，为市场提供足够的裙带菜产品奠定了坚实的基础。市场上消费的裙带菜约有90%来自于栽培生产。

乳山市虹洋食品有限公司跟大家分享裙带菜蛋花汤的做法：

干燥裙带菜20克，即食裙带菜，鸡蛋一个，葱、姜切末待用，盐少量。

放油少许下锅，炒葱、姜末出香味，加适量水烧开，鸡蛋打散，均匀洒在锅中，直接放入干燥裙带菜，裙带，放入盐适量，3-5分钟即可。

我公司常年招代理，与大家一起携手共创美好明天，我们真诚期待您的来电，也欢迎您在线咨询洽谈。

盐裙带菜-裙带-虹洋即食老醋海蜇丝由乳山市虹洋食品有限公司提供。乳山市虹洋食品有限公司（www.hongyangfood.cn）是山东威海，腌制水产品的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在虹洋食品领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创虹洋食品更加美好的未来。