

# 威海市裙带 虹洋即食老醋海蜇头 盐渍裙带茎

产品名称	威海市裙带 虹洋即食老醋海蜇头 盐渍裙带茎
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，在提高保存价值的同时，又使裙带菜的色泽变的更加鲜艳。

### 裙带菜

裙带菜，是一道爽口菜，即食裙带菜，尤其在夏天，吃这道菜的人很多，口感鲜脆，盐裙带菜，营养丰富，方便即食，是一道特色凉菜，作为家庭佐餐非常好，今天就来介绍这种夏日凉菜：裙带菜。

——裙带菜为海带目的一种温带性海藻，裙带菜、海带、紫菜是人们食用的三大海藻，其中裙带菜由于含有的营养物质较多。在山东半岛东端的威海乳山市，每年春夏之间，这种形似裙裾、名为“裙带菜”的美丽海洋植物，就在南部湛蓝的大海中随波飘然起舞。

——裙带菜在中国宋代的《本草》上称菘苳菜，音变成裙带菜。另外，这种海藻的叶片作羽状裂，也很象裙带，故名。裙带菜属海藻类的植物，威海市裙带，一年生，色黄褐，高1—2m，宽50—100cm，叶绿呈羽状裂片，叶片较海带薄，外形像大破葵扇，也像裙带，故取其名。分淡干、咸干两种。

简介：褐藻门，盐渍裙带茎，褐子纲、海带目、翅藻科、裙带菜属。裙带菜在我国宋代的《本草》上称菘苳菜，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。

威海市裙带-虹洋即食老醋海蜇头-盐渍裙带茎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](http://www.hongyangfood.cn)）为客户提供“即食海带,即食海蜇,盐渍海蜇,盐渍海带,即食裙带,盐渍海产品”等业务，公司拥有“海味人家”等品牌。专注于腌制水产品等行业，在山东威海有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：陶永广。