

# 裙带 虹洋即食老醋海蜇头 盐渍裙带茎段

产品名称	裙带 虹洋即食老醋海蜇头 盐渍裙带茎段
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

裙带菜与海带一样，也是一种大型的褐藻。裙带菜的藻体呈褐色，长约2 m。裙带菜的幼体与海带的幼体很相似，但长大以后的外形则与海带具有明显的区别。裙带菜的外形像一把大的破葵扇，也很像裙带，所以把它叫做裙带菜。裙带菜能够忍受较高的水温，因而在有暖流的海水中生长得很好。裙带菜在我国各地沿海都有分布，其中以崂泗海区为最多。裙带菜是一年生的褐藻，随着人们对裙带菜营养价值的了解，裙带菜越来越走向大众的日常生活餐桌。

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，盐渍裙带茎段，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，即食麻辣裙带，实惠方便，诚为酒楼、家庭、旅游、野餐之美味健康佳品。欢迎广大顾客光临指导，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。

### 香醋裙带丝

- 1)将有盐粒的裙带菜反复冲洗几遍加入清水泡几小时。
- 2)将锅中的清水烧开，加入泡好的裙带菜煮五分钟。
- 3)捞出裙带菜过凉挤去水份，加入辣椒油。拌匀。
- 4)加入醋，盐，糖拌匀静置十分钟，即可食用。

- 1) 用水泡裙带菜10~20分钟，捞出待用
- 2) 将牛肉/猪肉切成小肉丁或直接用肉糜，加入蒜末、酱油调味，待用
- 3) 在锅内倒入少许麻油，放入调味好的肉糜翻炒2分钟
- 4) 再放入淋净水的裙带菜，继续翻炒3分钟
- 5) 加入纯净水，大火煮5分钟，开盖后可闻到裙带菜的香味，
- 6) 然后加入一勺韩国黄豆酱，蒜末，改小火煮20分钟，快好之前加入六月鲜酱油、胡椒粉、盐少许调味

裙带菜的收割期与当年海水温度有很大的关系，一般来说，裙带，主要集中在2月—5月之间。从海上收割上来的新鲜裙带菜，如果将它放置而不马上进行加工的话，就会因裙带菜自身“酶”的作用被消化，在短时间内失去海藻特有的味道和光泽，藻体失去弹性。因此，盐渍裙带叶，为了能够常年食用裙带菜，人们以前就开始创造出各种各样的加工方法，我们在市场买到的裙带菜基本上都属于加工品。市场上贩卖的裙带菜商品种类基本上分为盐渍品和干燥品两大类，而每一大类中又包含着许多小的种类。

裙带-虹洋即食老醋海蜇头-盐渍裙带茎段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)）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。虹洋食品——您可信赖的朋友，公司地址：山东威海乳山市经济技术开发区惠州路中段，联系人：陶永广。