

盐渍裙带茎 裙带 虹洋即食老醋海蜇头

产品名称	盐渍裙带茎 裙带 虹洋即食老醋海蜇头
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

裙带与海带的区别

裙带菜与海带不同的地方在于带片深裂呈现出裙带的形状，也因此得名如此，裙带菜的藻体可以分别叶状体，柄和根状物三个部分，裙带菜的柄呈现出扁圆柱状，两侧还相对的长出类似于木耳的东西。它的叶状体具有明显的中肋，边缘部分呈现出羽状分裂，

裙带菜能够比起海带承受更高的水温环境，因此在有暖流的海水中也能够存活的很好。因为它的这一特性，裙带菜在我国的沿海地区基本都有分布，其中威海地区较为丰富。

裙带菜

裙带菜梗炒肉

食材：裙带菜梗。配料：油、盐、红辣椒、味极鲜、五花肉。

- 1、新鲜的裙带菜梗洗净浸泡，切成稍长的段。
- 2、肉、红辣椒切条，葱切碎，盐渍裙带茎丝，切条备用。
- 3、锅内烧热水，将裙带段放入其中烫一下捞出控水。
- 4、锅内热油，裙带，放入肉片。待肉片变色，放入切好的葱碎煸出香味。
- 5、倒入切好的裙带菜梗，翻炒一会，加入切好的红椒。

近些年，国内媒体对海带报导较多，一些人对海带的营养价值也了解较多，即食酸辣裙带菜，但海带吃起来有一种生涩感，限制了很多人的食用。裙带菜与海带的营养成分与保养作用基本相同，但裙带菜的口感却较海带嫩软，所以，不喜欢吃海带的人，尽可享用裙带菜。裙带菜吃法很多，可与豆腐、鱼、蘑菇、鸡蛋、蔬菜同炒同煮，可作汤，盐渍裙带茎，可凉拌，可熬粥，味道鲜美，口感清爽。

盐渍裙带茎-裙带-虹洋即食老醋海蜇头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）在腌制水产品这一领域倾注了诸多的热忱和热情，虹洋食品一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：陶永广。