

# 即食海带片 虹洋即食麻辣海带 威海市海带

产品名称	即食海带片 虹洋即食麻辣海带 威海市海带
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

### 昆布or海带

昆布不就是海带么，那醋昆布应该就是醋海带了吧。但小编还是本着认真负责的态度，查阅了一些资料发现，即食酸甜海带片，昆布有时叫海带，有时并不叫海带。那么究竟是怎么一回事，虹洋食品特别整理了一下它们错综复杂的关系，一起来看看吧。

### 历史

昆布的历史当从《尔雅·释草》说起，书中将海藻分为“纶”和“组”两大类，较宽的称为“纶”，威海市海带，叫长的称为“组”，昆布就是“纶布”的变音，作为一种海藻被人们食用。而海带在中国早期是没有的，清代《记海错》中说道，“昆、纶声相近，是昆布即纶矣，而海带则组也。”这也是较早有文字记录的昆布与海带的区分。

### 海带与昆布的关系

海带与昆布在植物学上有严格区别：首先，海带是更普遍的名称。海带在生物学上第次分为海带目，海带科和海带属。其中海带目有四科：绳藻科，海带科，翅藻科和巨藻科。我们日常说的海带，是指海带科下的海带属。昆布是褐藻门-海带目-翅藻科的一属。因此，昆布与海带不是“亲兄弟”，而是“堂兄弟”。昆布藻体黄褐色，中国古代是没有海带的，中国的海带是民国前后从日本引进的。日语中把海带统称为昆布。中国的一些植物学书籍和地区也说海带的别名也叫昆布。所以，说海带与昆布是一回事没有大错，因为二者均属于海带目。说不是一回事也对，因为二者在种属一级不同。从下面的框图可知，它俩有共同的“爷爷”——海带目，“爸爸”则一个是海带科，一个是翅藻科。因为植物分类学上名称有些混乱，而且外形很接近

，再加上海带是由日本引进，而日语中昆布就是海带，即食海带，而且英语中kelp也既指海带又指昆布，所以就造成了海带与昆布经常被混淆。

海带口感柔韧爽滑，营养丰富，制作方法简单多样，即食海带片，跟吃货妹子一起来围观下吧！！！！

## 凉拌海带

### 食材

海带、葱花、姜、蒜、剁辣椒、蚝油、盐、鸡精、香油、水。

### 做法

- 1、准备姜蒜末，葱花，剁辣椒;
- 2、海带整条清洗干净后卷起来切成细丝进开水里焯一下捞出滤干水;
- 3、将1倒入处理好的海带丝，撒盐，蚝油，鸡精，少许香油拌匀就OK了!

即食海带片-虹洋即食麻辣海带-威海市海带由乳山市虹洋食品有限公司提供。“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”就选乳山市虹洋食品有限公司(www.hongyangfood.cn),公司位于:山东威海乳山市经济技术开发区惠州路中段,多年来,虹洋食品坚持为客户提供好的服务,联系人:陶永广。欢迎广大新老客户来电,来函,亲临指导,洽谈业务。虹洋食品期待成为您的长期合作伙伴!