

# 荣成市裙带 虹洋即食海蜇大礼包 盐裙带菜

产品名称	荣成市裙带 虹洋即食海蜇大礼包 盐裙带菜
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

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，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，荣成市裙带，但裙带菜的口感却较海带嫩软，所以，不喜欢吃海带的人，盐裙带菜，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，可凉拌，可熬粥，味道鲜美，口感滑爽。

### 裙带菜的简介

如果仅从外形上来看，我们大概会认为裙带菜与陆地植物没什么大的区别，但事实上最大的差异在于它们的功能。陆地植物的根部的主要功能是在支撑固定自身的同时，盐渍裙带茎，还可以从土壤中吸收养分，而裙带菜根部的主要功能是附着在岩石等物体上面，仅起着藻体的固着作用。那么营养元素从哪里来吸收呢?主要是靠叶片部分，盐渍裙带茎丝，也就是裂叶部分来完成。

绿色裙带菜

肠胃健康绿色清道夫

嫩滑鲜美

清汤佳品

## 其源

人体注重酸碱平衡

吸收的食物要达到酸碱平衡才算是健康

而我们常食食物酸性居多

所以应多食碱性食物

裙带菜是碱性食品

常食可以酸碱中和

## 其法

主材：水发海参、鲜裙带菜

辅材：清汤

调料：精盐、鸡粉

- 工序：1、将水发海参洗净，入开水锅焯水备用；
- 2、再将鲜裙带菜清洗干净，放入开水中焯透水备用；
- 3、将水发海参放入盛有清汤的碗内，上火蒸20分钟；
- 4、然后加入裙带菜、鸡粉、精盐蒸五分钟即可。

荣成市裙带-虹洋即食海蜇大礼包-盐裙带菜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)）是一家从事“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”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“海味人家”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使虹洋食品在腌制水产品中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！