

糖干海参80-90头/斤1700元

产品名称	糖干海参80-90头/斤1700元
公司名称	会兴海参商行
价格	3400.00/千克
规格参数	品牌:会兴海参 卫生许可证:06431118 产品标准号:06431118
公司地址	中国 辽宁 普兰店市 大连普兰店
联系电话	86 0411 15040540553 15040540553

产品详情

品牌	会兴海参	卫生许可证	06431118
产品标准号	06431118	净重	500 (g)
保质期	365 (天)	水分含量	2 (%)
原产地	大连	生产厂家	会兴海参商行
等级	一级	规格	盒装
商品条形码	06431118	生产日期	06431118
售卖方式	包装	特产	是

海参简介：

海参属棘皮动物，本店经营的海参均采自大连长海海域。生长周期长，营养积累充分。养殖方式均采用底播增殖，所谓底播增殖就是将培育好的海参幼苗放回大海任其自然生长。干品海参营养价值极高，每100克含蛋白质76.5%，脂肪1.1%，还含有无机盐、糖类及磷、铁、碘等多种营养。

海参的发制方法：

- 1.将干海参放置温水中(纯净水)泡16~24小时，直至参体发软有弹性。
- 2.将海参沿下剖口向前剪开，挑断筋，去除沙嘴并清洗干净。
- 3.将海参放入无油，无碱的器皿中，水没过参体10cm左右，大火煮开后改文火煮30~60分钟（根据海参的大小确定时间，煮好的海参用筷子能够轻松戳透，或者用筷子将海参夹起，海参的两端自然下垂，这时的海参说明已经煮好）。关火后自然冷却至常温。
- 4.换纯净水，放入冰箱冷藏柜中泡发。每天换水2~3次，2天即可发好。

海参的发制要领：

- 1.泡发海参的水要用纯净水。
- 2.发制海参时，应选择同一种类，大小薄厚相同的海参一同泡发。

3.如果海参个大肉厚，应在第一次煮后泡发10小时后再煮15~25分钟。

海参的储存方式：

用食品袋将发好的海参逐个包裹起来，置冰箱中冷冻储藏，食用前用冷水解冻后即可食用。

掌柜提醒：

- 1、本店已加入消费者保障服务，七天无理由退换货，超过七天同样无理由退换货，请买家放心购买。
- 2、发制海参也有一个学习过程，发制时如有疑问请随时与掌柜联系，本店愿意为您做详细解答，直到您满意为止，请您高抬贵手，不要随意评价。
- 3、本店拒绝评价其他海参卖家及其所售产品，请谅解。