

盐渍海参 会兴海参 730

产品名称	盐渍海参 会兴海参 730
公司名称	会兴海参商行
价格	600.00/千克
规格参数	品牌:会兴海参 保质期:730 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	保质期	730
产品标准号	06431118	储藏方法	冷藏
等级	一级	规格	盒装
商品条形码	06431118	生产厂家	会兴海参商行
生产日期	2010	售卖方式	散装
特产	是	卫生许可证	06431118
原产地	大连	原料与配料	海参 盐

盐渍海参5-8个(头)

盐渍海参

将活海参去脏、缩水、拌盐而成，颜色呈黑褐色或黑色，在0—10 的饱和盐水中可储藏12个月，具有成本低、口感好、形体美、色泽亮的特点，据缩水程度，生长时间和海域不同分为不同的等级。

盐渍海参的发制方法、储藏方法：

一、发制方法：

(1) 将盐渍海参或半干海参放入无油的锅内，加入凉水（水没过海参约10cm）慢火煮40分钟。

(2) 将参捞至凉水盆中，顺切口将参切开，除去沙嘴，切断筋，用凉水洗净。

(3) 用手逐个掐海参测面的肉，把能掐透的海参选出来放入凉水盆中，将不能掐透的参放入锅内，加凉水慢火煮，这样反复进行，直至每个参都能掐透为止。

(4) 能掐透的海参放入盆中，加凉水和冰块、放入冷藏箱中，每昼夜换一次水和冰，泡发4—5天后海参即可食用。

食用方法：可将即食海参蘸蜂蜜、糖、酱油食用，每天食用1根。

二、储藏方法:

(1) 已发制好的海参储藏方法：已发制好的海参用小塑料袋单根套起来，放入冰箱中冷冻储藏。

(2) 未发制好的盐渍参、半干参储藏方法：未发制好的盐渍参、半干参必须放入冰箱冷冻储藏，切不可放在常温下储藏。

通常选择弹性好、肉肥厚、刺多、海参侧面的肉用手掐不透的，为上等参。根据不同销售价和对应的发制量来判断其是否经济实惠、切记盐渍海参并不是越廉价越好。