

# 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。