

淡干海参发制 淡干海参要怎么吃 淡干海参的做法--海山堂

产品名称	淡干海参发制 淡干海参要怎么吃 淡干海参的做法--海山堂
公司名称	丰泽区海山堂食品商行
价格	100.00/普通
规格参数	
公司地址	泉州泉州市丰泽区田安路与津淮街路口金帝文化广场16号店面
联系电话	0595-22552070 13636995161

产品详情

淡干海参发制 淡干海参要怎么吃 淡干海参的做法--海山堂 本品采用国家一类无污染海域—大连长海，3年以上自然生长的优质鲜活刺参，运用高科技干燥除湿技术，未添加盐和其它物质，100%纯正海参，充分保留了鲜活海参体内的营养成分，同时保留了海参的体貌，体形美观，无缺损，干度达90%以上，参体轻，易于携带和保存。本品采用国家一类无污染海域—大连长海，3年以上自然生长的优质鲜活刺参，运用高科技干燥除湿技术，未添加盐和其它物质，100%纯正海参，充分保留了鲜活海参体内的营养成分，同时保留了海参的体貌，体形美观，无缺损，干度达90%以上，参体轻，易于携带和保存。储藏方法：置阴凉干燥处保质期:常温下36个月淡干海参发制 1.用温水将干海参泡软。 2.捞出海参，顺切口剪开，除去沙嘴，剪断筋，用清水洗净 3.将海参放入无油的凉水锅中（水没过海参约10CM），慢火煮40分钟，熄火后将其自然凉透，倒掉废水。 4.用手逐个掐海参侧面的肉，把能掐透的海参选出来放入凉水盆中，将不能掐透的海参选出来放入锅内，加凉水慢火煮，这样反复进行，直至每一个海参都能掐透为止。 5.将煮好的海参放入容器中，加凉水（加冰块更佳）放入冰箱内冷藏，每24小时换一次冰和水，泡发3-4天后海参即可食用。 6.发制好的海参用塑料袋单只装好，放入冰箱冷冻储藏。食用方法：可将发好的海参蘸蜂蜜、蘸各种酱类、煲汤、凉拌、加入调味剂食用，每天清晨空腹食用一只，效果更佳。