

国灏优惠青岛海参礼盒批发城阳海参礼盒批发青岛海参礼盒

产品名称	国灏优惠青岛海参礼盒批发城阳海参礼盒批发青岛海参礼盒
公司名称	青岛国灏鑫盛商贸有限公司
价格	.00/普通
规格参数	
公司地址	青岛青岛市城阳区锦城路精品海鲜配送中心403-9
联系电话	0532-58983122 18561325822

产品详情

【国灏优惠】青岛海参礼盒批发城阳海参礼盒批发青岛海参礼盒 青岛国灏鑫盛商贸有限公司坐落于美丽的海滨城市——青岛市城阳区，创建于2008年，是山东省青岛市城阳区专业经营海鲜产品的公司。公司主要批发零售以鲜活三文鱼、冷冻海鲜品，及各种馈赠好友的海鲜礼盒，销售于各种大中小型餐饮公司及个人。主要经营产品有鲜活三文鱼，帝王蟹、板蟹、毛蟹、海参、鲍鱼，等等。公司在青岛崂山丽达广场有专营店，在青岛城阳批发市场拥有自己的大型冷库我们秉承“客户至上，锐意进取”的经营理念，重信用、守合同、保证产品质量，赢得了广大客户的信任，同时也希望虔诚为您服务！共同合作！

青岛国灏鑫盛商贸有限公司 联系人：陈建国 手机：18561325822 网址: www.qingdaohaichanpin.com

地址：青岛市城阳区锦城路精品海鲜配送中心403-9 海参的发制方法 1、泡：用纯净水浸泡48—60小时（两天到两天半），浸泡的过程中必须要在剪刀能剪动的情况下，及时将海参从肚子切口处剪开，然后再放到水中继续浸泡，直至泡软，避免出现海参外面泡软里面干硬的现象，影响下面的步骤。 2、煮：放在无油锅里煮，水开后调至温火煮20分钟关火（时间以水开后为准），自然凉至常温。（切记关火后不要捞出海参，要放在锅里自然凉透后再捞出。） 3、清洗：将自然凉透的海参从锅中捞出后，去除头部的沙嘴，将海参洗净，海参腹中白色的筋营养价值极高，清洗时千万不要去除。（规格大的海参需用剪刀轻轻地将肚中的几条白色筋剪断） 4、发制：将煮好洗净的海参放到盛有纯净水的无油器皿内，泡发36—48小时（一天半到两天），每24小时换一次纯净水，放在冰箱保鲜层内加冰发制。泡发过程中温度要控制在8℃以下（最好是冰点温度），否则海参营养流失较快。（如果是经销商给客户代发，数量较大需放在大盆里发制，可把空矿泉水瓶装上水在冰柜里冻成冰瓶放在大盆里，如果冰瓶化了，及时换冰瓶，保持低温） 5、储存食用：发制好后，需冷冻保存。食用时晚上取出一个自然解冻，第二天早晨热水烫过后，蘸食白糖或蜂蜜空腹食用（糖尿病人不宜），每天一个。