干海参怎么发 如何发干海参

产品名称	干海参怎么发 如何发干海参
公司名称	济南鸿参源商贸有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东济南槐荫区18号
联系电话	86-4008898771 15066116442

产品详情

1、将干海参放入无油洁净容器内，倒入纯净水，使其完全浸泡于水中，建议将海参置于冰箱保鲜箱内（零度左右）浸泡24小时，每12小时换水一次，直至海参柔软。

2、用剪刀顺海参体下开口处剪开，除去沙嘴（海参头部内侧白色石灰质物质），清洗干净。

3、将海参放入干净无油的锅内，倒入清水，旺火煮至沸腾，然后换文火煮30-50分钟，因海参规格不同，适当调整煮制时间。海参煮好的标准是用筷子的细端能轻松扎透海参的体壁。

4、待海参自然凉透后捞出，并清洗干净。

5、将煮好的海参，放入纯净水（最好用蒸馏水）中浸泡，建议将其置于冰箱保鲜箱内（零度左右），浸泡时间24-36小时（视个人喜好的口感决定），每12小时换水一次，海参即发好。

6、将发好的海参捞出，放入冰箱冷冻层单只摆放，冻好后取出，用保鲜袋装好冷冻储存即可。

7、按照上述步骤加工后的海参自然解冻后即可用来制作各种美味的海参菜肴。

注意事项：

1.发泡海参时千万不要沾上油、碱、盐，否则会降低出品率，甚至会使海参腐烂变质

2.发制海参时，盛装海参的容器不能太小，否则会影响泡发质量。

3.煮海参时，须将同等规格的海参一起蒸煮，以免因海参规格不同影响发泡质量。

长期提供优质海参，活海参、高压参、即食海参、淡干海参、盐渍参、半干海参等。

详情咨询：13854112841 在线咨询：751586283 咨询热线：0531-69903171