

鲜海参，鲜刺参，山东海参，刺参干

产品名称	鲜海参，鲜刺参，山东海参，刺参干
公司名称	矫永全（个人）
价格	200.00/千克
规格参数	原产地:山东
公司地址	中国 山东 烟台市牟平区 宁海大街
联系电话	86 0535 4235293 15266559955

产品详情

原产地 山东

联系方式13361170063矫先生山东荣成养殖基地，主要从事山东刺参的养殖，鲜海参每年春秋卖2季，价格公道，质量保证，也有自己加工的刺参干（淡干，盐干等各种品种）价位在1700-3000/每斤

下面简单介绍下怎样挑选鲜海参(买参干的注意事项请看我网站,有专门介绍参干的)

新鲜海参主要看是否有化皮现象 就是海参表面是否出现溃烂 出现溃烂的就不能要1。在一个就是看海参皮子的厚实度（鲜海参虽然大的好，但大的可能是小的憋了一肚子水显得大，所以要仔细挑）皮质越厚用手掐起来 感觉越紧密的越好 表明生长时间较长 2。体形完整端正。这一点非常重要，因为这可以说明海参的新鲜程度和品质质量。不完整的海参往往是商贩将腐败部分去除后剩下的，另外，体形歪曲干瘪则说明此海参捕捞已久，此类海参易发生病害，易被微生物污染而造成变质。

3。够干，即含水量小于百分之十五。由于海参价格昂贵，故水分含量越低越实惠，而有些商家为了谋取高额利润，往往在海参中掺入过多的水分，这不仅使消费者在价格上吃亏，而且水分含量过高有利于微生物的生长繁殖，不利于海参的保存和保质。4。淡口、结实而有光泽。是否结实、是否有光泽，说明海参的营养丰富程度。在食物丰盛的海域中生存的海参生长发育成熟，营养物质含量高，价值自然也高。

5。大小均匀，腹中无沙。有些商贩为牟取暴利，采用非法手段，往海参腹中填充沙子、咸盐或明矾，以增加重量

一是看色泽，好[海参](#)

呈黑褐色、黑灰色或灰色，色泽较均匀，但不能过于均匀，或者一般全黑，如果这样，则有可能染过色。品质好的[海参](#)

，有吸盘的一面显得更黑一些，黑色比较

自然。二是闻气味，[海参](#)有特有[气味](#)，而[不好的海参](#)

，有股异味，有的还有臭烘烘的味道。

三是看外观，外形肥满的[海参](#)

说明参龄长，营养价值高。好的刺参身上的刺挺直、整齐，无残缺，切口整齐，表面无缺损。[海鲜](#)

以上是我在百度找了一些比较实用的,想多了解的朋友 去百度搜索很多这方面的介绍
总之,鲜参,干参我这边都有,保质保量,欢迎各路朋友现场看货,毕竟都是比较贵重的东西,看好了再买

13361170063矫先生