

# 刺参盐干,淡干,糖干,鲜海参

产品名称	刺参盐干,淡干,糖干,鲜海参
公司名称	矫永全（个人）
价格	4500.00/千克
规格参数	品牌:海参盐干 卫生许可证:优质 产品标准号:优质
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

品牌	海参盐干	卫生许可证	优质
产品标准号	优质	净重	500（g）
保质期	30000（天）	水分含量	0.01（%）
原产地	山东	生产厂家	山东烟台
等级	盐干	规格	30-100头/斤
商品条形码	有	生产日期	2010
售卖方式	包装	特产	是

电话13361170063 矫先生

qq 963666346 旺旺zslyjiao

为规范市场秩序，去年10月国家出台《中华人民共和国水产行业标准干海参》，明确规定海参制作过程中除了食盐，不允许使用其他食品添加剂，并且即使最差等级的海参盐分含量也不能超过总质量的40%。

山东省营养学会副会长杜慧真认为，海参富含粘多糖、不饱和脂肪酸等一些从其他食物不容易摄取到的营养物质，很适合秋冬滋补，但并不是适合所有的人群，特别是肝功能不好的人及婴幼儿，吃海参并没有特别的好处。对于体弱需要滋补的消费者，每天食用一头即可，也不用过分追求野生海参，普通养殖海参的营养成分也基本可满足人体需求。

本产品是自己养的自己加工的保证纯天然不添加任何染色剂（包括煤灰，竹炭，铅粉，草灰等各种添加剂），吃过的海参干的人基本都知道，海参干有种种猫腻，添加上述物品会使参干看上去很有光泽很黑，好像质量很好的样子

不知道您买回去的参干有没出现过下列问题；

1, 发不住 就是经不住泡 一泡都比较烂了, 没有咬头

2, 皮薄, 泡出来后, 感觉很薄 就一层皮 ( 海参主要吃的就是皮, 皮薄皮厚价格是相差很大的 )

3, 泡海参的水 发黑, 有的水中还有异物

4, 淡干海参几乎全是选用养殖海参加工。不仅仅是因为养殖海参便宜, 更主要是养殖海参加工的干海参大小更匀称、个头细长、刺更加细密坚挺, 外观很好。野生海参加工的形状不一、颜色不一, 外观很难看, 成本很高。现在野生资源不足1%, 基本上没有用野生海参做干海参的。凡是淡干海参标明是野生的大都不实。

大部分淡干海参加工为了颜色整齐好看, 加工中会添加一些糖。这种海参颜色发黑, 很整齐。糖加得较多者, 刺会很软、表皮不清楚、吸盘不清楚。鉴别是否加糖的方法是用手拽住一个海参5分钟后松开, 加糖的海参刺会变软, 整个海参也会变软。此为糖遇体温变软所至。

为了增重降低成本, 许多加工者会在盐水中反复浸泡, 让盐充分进入海参体内。判断方法是看颜色和海参表皮、吸盘是否清楚, 掂着是否很重, 越轻越好。表皮完整、颜色不一致、吸盘清楚、坚硬、开口处肉质外翻、掂着轻的淡干质量较好。

一个简单的方法是看其参刺是否坚硬, 一般盐分过多或是糖分过多的海参, 参刺一般稍软, 而好的干海参个体坚硬, 不易掰开, 分量较轻, 敲击有木炭感, 掷地有弹性。济南市烹饪协会理事长李建国告诉记者, 消费者可以闻一下, 加糖的会有甜味, 用化学物品的也会有些刺鼻气味。等等, , ,

以上种种都是参干的常见问题

我卖的海参都是自己一手加工到成品, 所以敢保证质量,

有朋友想要的, 可以联系我, 也可以你先买一个回去看看质量, 如果感觉还行, 就再买, 买500克以上的, 如果吃着不好, 可以无条件退货 ( 剩了多少退多少 ) 你如果只吃了10克, 那么剩下的490克都可以给你退, 当然非常欢迎各地的朋友来当面看货

本产品是纯天然, 太阳晒的, 不是烘干的, 也没有添加任何上色的东西 ( 现在参干添加竹炭, 草木灰非常普遍, 您买的是吃的东西, 应该不想把竹炭, 草木灰吃进肚子吧? )

正因为没添加任何上色剂, 所以本产品看上去要白一些

海参的常用炮制方法

我自己吃海参干, 就是把参干放进保温瓶里, 然后倒上开水或者80度以上的热水, 让参在保温瓶里泡大约6-7个小时左右, 然后拿出来在冷水中浸一下, 洗一下就行了

小贴士: 1质量不好的海参或者加盐多的海参是不敢让你用开水泡的, 一泡就会变的很烂

2家庭用的喝热水的保温瓶大概一次可以发泡半斤左右

3洗发泡好的海参主要是洗洗海参头上的吸盘那里, 吸盘那容易有点杂志东西,

4这种发泡办法适用于优质海参干, 而且是自己家庭吃的, 饭店等场合不太适用, 因为这样发泡出来的海参干并不一定发泡到最大, 主要是看你在冷水浸泡了多久, 这关系到海参的硬度和长度, 由于本人一

般是自己吃，而这种发泡办法比较卫生所以一直用的这个办法，有喜欢研究的朋友也可以回去研究研究在冷水里浸泡多久才能达到最合适

联系电话13361170063<http://zslyjiao.cn.alibaba.com/>