

美国肉参/南美参/足刺参/墨西哥参/北美冰刺参批发

产品名称	美国肉参/南美参/足刺参/墨西哥参/北美冰刺参 批发
公司名称	烟台市小鸿水产有限公司
价格	530.00/包
规格参数	品牌:小鸿水产 产品类别:海参 是否进口:是
公司地址	芝罘区前进路1号网点228
联系电话	13606383023 13562550692

产品详情

烟台市小鸿水产有限公司www.xiaohongshuichan.cn批发进口海参10
0余种0535-6678216 13562550692张先生www.xiaohongshuichan.cnqq：904181720

大量批发南美参

100% 纯天然野生海参自然生长在20米深水下，完全无污染的冷水海域中，其生长期较长，一般为7-10年，故营养价值极高。本公司主营的南美刺参，除具一般海参拥有的富含蛋白质和多种微量元素的优点外，还具有参体肥壮，发涨率高，参肉厚实，口感爽滑等特点。是烹饪和药用俱佳的极品。海参营养丰富，被喻为海中人参，含丰富蛋白质、磷、钙、碘等营养成分，而且完全不含胆固醇。中医认为它具补肾益精、养血润燥等功效，对胆固醇过高及糖尿病患者都有好处。可护肤养颜和抗衰老。海参的种类繁多，常见有刺参、南美参、婆参和秃参。

南美刺参均选用8-10年的海参，生长期长，营养更丰富。

规格为10-30 头/斤，

本公司进口的南美刺参是经由美国加州进口的,大家都知道美国进口质检是非常严格的,进口食品都必须经过层层检测,绝不允许添加任何对人体有害的化学添加剂,所以买家吃得更放心了.涨发后体积达4-5倍左右,每斤涨发后重6~8斤.价格低廉，适合个人家庭滋补，酒店采购！

南美肉参 体型肥厚 肉质嫩滑 适合不同人士需求 也是高档酒店的常用海参

海参泡发步骤：（发泡过程至少要3天）1：第一天先用纯净水泡2-4个小时，然后放锅里用纯净水煮半个小时，煮好后把软的先挑出来，如果发现个别还特别硬再煮多几分钟（注：煮、泡海参的锅或盆切记油腻）煮好后再换上干净的凉水泡着就行，如果夏天天气比较热的话最好放冰箱的冷藏室发泡，冬天的话放外面发泡即可。

2：第2天，海参表皮上如果发现有泥沙的话可以用牙刷轻轻刷掉，然后就是去肠子再换上清水煮开一分钟即可，煮好后换上干净的凉水泡着就行。

3: 第3天，煮开一分钟换凉水即可

4: 第4天还没吃的话，换水一次就可以了，海参不是发的越大就越好，一般家庭用的发5倍左右重量最合适，这个时候营养价值最高。

如果一次发泡太多吃不完的话，可以用袋子装好放进冰箱冷冻室(就是温度较低会结冰的冷冻室)速冻储存，等下次要吃的时候，拿出来用凉水解冻就行。

大量批发美国肉参/南美参/足刺参/墨西哥参/冰刺参

"美国肉参/南美参/足刺参/墨西哥参/北美冰刺参批发"的等级为1，生产日期是2012-1-1，净重（规格）为500（g），有无中文标签是有，是否进口为是，水分含量是0.5（%），包装规格为5*100g(此为填写范例,勿选,请自填),500克每包，原产地是美国，特产为是，商品条形码是3706021110039963，生产为安全型，产品标准号是3706021110039963，卫生许可证为3706021110039963，产品类别是海参，生产厂家为小鸿水产有限公司，品牌是小鸿水产，保质期为1000（天），售卖方式是散装，消费为经济型