

韩国 拉缸盐海参 20-40 60-100头 发制6斤 778一斤

产品名称	韩国 拉缸盐海参 20-40 60-100头 发制6斤 778一斤
公司名称	大连经济技术开发区永佳长海海参店
价格	850.00/盒
规格参数	品牌:永佳 产品类别:盐渍海参 是否进口:是
公司地址	中国 辽宁 大连市金州区 新胜园
联系电话	86-41115604089188 15604089188

产品详情

盐渍海参俗称为“一卤盐”或“拉缸盐”海参，产品均从优质的野生参中精心挑选而出，经独特的加工后，完全锁住营养，并保留高盐份液体，便于保鲜，硬度适中，发制时间短，口感极佳，品味独特。

辽刺参处于北纬39度这个寒暑交界地带，是世界公认的最适宜海洋生物生长的纬度和海珍品原产地，故最为名贵，是海参中极品。辽刺参体长20~40厘米，体呈圆筒形，背面隆起有4~6行大小不等、刺参体壁厚而刺尖，是海参中质量最好的一种，被誉为“参中之冠”。

辽参与其他海参相比，不饱和脂肪酸，粘多糖等含量较高。含有50多种营养成分，是一种不可多得的高蛋白、低脂肪、无胆固醇的食品。其中优质蛋白含量高达58%，18种氨基酸牛磺酸、硫酸软骨素、刺参粘多糖多种成分，精氨酸是构成男性精细胞的主要成分，又是合成人体胶原蛋白的主要原料，可促进机体细胞的再生和机体受损后的修复，还可以提高人体的免疫，延年益寿，消除疲劳。

选用优质辽参作为原料，大火侯加工而成的半干盐渍海参，刺美观，质量口感俱佳，是个人食用滋补，酒店采购的最好选择

发制方法：

1、首先把海参6-8个（数量视情况）放进容器中（我用的是一个小锅），放入凉水，放到煤气上烧开，放半天或一天后海参就软了一点，用剪刀将其剪开，用流水把其肚里的东西洗净，海参的一端有点硬东西，据说是牙齿，一定要洗净，要不然吃起来会不舒服。2、洗净后加上水后烧开，3、过半天到一天后，把海参捞出再用流水洗一下，要洗去上面的盐水和杂物，再加上水烧开，再过大约一天再洗一下。4、如此3-4次就差不多了，海参就变得好大了，那就是发好了。将发好的海参放在上容器中，最好放入纯净水，然后放入冰箱的恒温，每天早上吃时拿出一个。至于吃的时间，是早上起床后空腹吃最好。有的人会把海参切片，用鸡汤加热一下喝；有的人会跟蜂蜜一起吃；我会把其切片，加点味极鲜，味道还不错

，有时就嚼碎后一口吞下。

"最低价 韩国 拉缸盐海参 20-40 60-100头 发制6斤 778一斤"的等级为AAAAA，生产日期是2013，有无中文标签为有，净重（规格）是500（g），储藏方法为冷冻，包装规格是500，是否进口为是，原产地是韩国，特产为是，净重是500，产品类别为盐渍海参，生产厂家是大连永佳海参，品牌为永佳，保质期是800（天），售卖方式为包装