

糖干海参1550元/斤 金鹏

产品名称	糖干海参1550元/斤 金鹏
公司名称	刘尊鹏（个体经营）
价格	1830.00/件
规格参数	品牌:金鹏 卫生许可证:370684000188 产品标准号:Q/YLD002-2008
公司地址	中国 山东 威海市环翠区 威海市海滨北路59号
联系电话	86 0631 5869787 13406318122

产品详情

品牌	金鹏	卫生许可证	370684000188
产品标准号	Q/YLD002-2008	净重	500（g）
保质期	200（天）	水分含量	10（%）
原产地	山东	生产厂家	威海金鹏海产品有限公司
等级	一级	规格	20-100头
商品条形码	69373080 73414	生产日期	2010
售卖方式	散装	特产	是

金鹏干海参的发制方法

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（00c左右）浸泡36小时，每12小时换水一次，直至海参柔软。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。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15-25分钟，重新换水开锅后，文火再煮15-25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。待海参自然凉透后捞出，并清洗干净。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（00c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。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。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。

发制干海参的注意事项

泡发海参时，切莫沾染油脂、碱、盐，否则会妨碍海参吸水膨胀，降低出品率；甚至会使海参溶化，腐烂变质。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。煮海参时不能离人，要不断搅动防止海参沉入锅底。煮海参时，须将同等规格的海参放在一起蒸煮，以免因海参规格不同影响发泡质量。

