

俄罗斯二红参 利泉 500 (g)

产品名称	俄罗斯二红参 利泉 500 (g)
公司名称	烟台利泉海珍品有限公司
价格	8.00/个
规格参数	品牌:利泉 卫生许可证:370602910000624 净重:500 (g)
公司地址	中国 山东 烟台市芝罘区 烟台市芝罘区海产品批发市场
联系电话	86 0535 2963718 13792580620

产品详情

品牌	利泉	卫生许可证	370602910000624
净重	500 (g)	保质期	365 (天)
水分含量	30 (%)	原产地	俄罗斯
生产厂家	烟台市利泉海珍品有限公司	等级	1
规格	260	生产日期	20100801
售卖方式	散装	特产	是

海参因含胆固醇极低，为一种典型的高蛋白、低脂肪、低胆固醇的食物。又因肉质细嫩，易于消化，所以非常适合老年人与儿童，以及体质虚弱者食用。随着人们生活水平的提高，海参已不再是奢侈的消费品，逐渐走上寻常百姓的餐桌。它的食疗保健功效也被越来越多的人所体验到。

海参水发具体做法：

- 1、[王海参](#)用冷水浸泡一天一夜，让海参回软，中间换冷水几次；
- 2、把回软的海参和冷水同时下锅，用大火煮开，转慢火煮10分钟左右离火；（为了避免炒菜的锅具沾油，我一直用的两个不锈钢小盆）
- 3、取下锅后，盖盖焖泡，自然凉透后剖开海参，去其沙嘴；

前端白色处就是沙嘴

4、然后在流水下冲洗海参腹内的细沙和杂质；

海参的肠子很干净，并且也很有营养，可以保留，无需去除。

5、重新添加冷水，把海参用大火再次煮开，改慢火沸煮10分钟，离火泡焖8小时；

6、冷却后把海参重新换冷水浸泡，八小时左右换水一次；

随时检查海参，取出已经发好的海参，置于带盖的容器中，容器中的水要没过海参，密闭置于冰箱冷藏间，每天换水，随用随取。

7、经检查，如果海参掐起来还有些硬，可以再次煮开，离火泡焖8小时后换水，然后坚持继续间隔8小时换水一次直至水发充分。一般两至三天，就可使海参得到充分泡发。

水发要点：

1、[水发海参](#)最好选用不锈钢锅具或陶瓷用品；

2、所有和海参接触的器皿，不要粘带一丝油污，包括锅具、筷子、剪刀，特别提醒注意锅盖内壁不要沾油，还有每次洗捞海参之前，一定要洗净手，否则海参会化掉；另外海参在水中浸泡过程中所用的锅具或器皿一定要盖上盖子，避免油污；

3、浸泡海参的水用冷水即可，并且水尽量宽些；

4、海参回软、煮以及浸泡时间长短视海参的具体质量情况而定，不能一概而论。随时检查海参水发是否应经充分。可以采用手掐海参的方法，如果感到一掐就透或烂，证明水发过分；如果稍微用力即可掐透，证明已经发好，可以食用；如果手掐后感到海参还较韧，可以采取再次煮开泡焖后，继续换水泡发。

。