

大连干海参 利泉海珍品有限公司

产品名称	大连干海参 利泉海珍品有限公司
公司名称	烟台利泉海珍品有限公司
价格	10.00/个
规格参数	品牌:利泉海珍品有限公司 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	利泉海珍品有限公司	卫生许可证	370602910000624
净重	500（g）	保质期	365（天）
水分含量 ≤	5（%）	原产地	山东
生产厂家	烟台市利泉海珍品有限公司	等级	1
规格	200	生产日期	20100801
售卖方式	散装	特产	是

[干海参](#)是海参经过发制后的制成品，营养成分比[鲜海参](#)更容易被人体吸收。干海参主要可分为盐干海参和淡干海参，以下是市场上常见的海参种类：

一、盐干海参

盐干海参的传统加工流程：处理海参等原料 - 水煮鲜参—盐渍海参—烘烤参—晒干—创缸—自然晒干

盐干海参优点：工序简单，加工成本低，保质期长，存储和运输比较方便。缺点：加工过程中活性成分流失严重，发制过程繁琐，市面上很多加工商家受利益驱使，添加大量糖和盐，掺假情况严重。

二、淡干海参

淡干海参的传统加工流程：处理海参等原料 - 水煮鲜参—烘焙—日晒—蒸至干燥

淡干海参的优点：跟盐干海参相仿，存储运输比较方便，保质期较长。

缺点：加工过程中海参的一些活性成分流失，食用需要发制，发制过程比较繁琐。

三、[即食海参](#)

即食海参通常又可分为速冻即食海参和瓶装即食海参，加工过程相似：

速冻即食海参：处理海参等原料 - 水煮海参—高压—低温保鲜—速冻

瓶装即食海参：处理海参等原料 - 水煮海参—高压—纯净水保鲜—封瓶包装

即食海参优点：食用方便，打开包装即可食用，原汁原味；充分保留了海参的活性物质，容易被人体吸收，发挥海参的功效。

缺点：须冷冻或瓶装保存，运输过程中携带不便。

四、盐渍海参（拉缸盐海参）

盐渍海参的传统工艺流程：处理海参等原料—水煮—盐渍

盐渍海参优点：海参的营养成分保存完整，价钱实惠，方便储存。

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、[干海参](#)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；如果稍微用点力即可掐透，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。