纯淡干 海参 水发5倍海参 批发海参 1斤装礼盒海参 深海刺参

产品名称	纯淡干 海参 水发5倍海参 批发海参 1斤装礼盒海参 深海刺参
公司名称	沭阳县龙庙欣盛生猪养殖专业合作社
价格	面议
规格参数	品种:海参 品牌:其他 产地/厂家:沭阳县欣盛生猪养殖专业合作社
公司地址	沭阳县龙庙镇庄塘村十组
联系电话	13228707288

产品详情

大火候超低价格，绝对都是好品质，规格齐全

规格一：30-40头/斤规格二：50-60头/斤规格三：70-80头/斤 规格四：90-100头/斤
规格五：110-130头/斤　规格六：140-170头/斤

干海参的涨发方法：

第一步：凉水泡。取干海参若干只，用自来水浸泡24-48小时，浸泡时间以能泡软用剪刀剪开为宜。其间注意每12小时左右换水一次，夏天建议放置冰箱保鲜内发泡。然后用剪刀从尾部至嘴部剪开，并摘除头部白色的石灰质（海参牙），把里面的海参劲挑断这样泡发的会更大点，清洗干净备用。第二步：慢火煮。家庭可用少水的铝壶，将清洗好的海参至于其中，烧开后慢火30-40分钟（40头的烧40-60分钟），然后熄火，自然焖4-6小时（冬季可以食用铝壶进行保温）。壶中水营养丰富，可食用，大补。第三步：冰水泡。将海参放入装有纯净水（或者蒸馏水）的器皿中，放入冰箱保鲜中（水中放入提前做好的纯净水冰块，冰水混合物0°C），浸泡24-48小时（中间换水一次）。经过上述三步的海参可以直接加工食用。如果有吃不完的海参，继续泡发会逐渐缩小，可以将发好的海参放入塑料袋中速冻10小时，以后直接取出解冻即可。

温馨提示：1、发制海参全程不要沾油2、海参发好后适合于红烧，葱烧、烩等烹调方法；3、保管时：发好的海参，放入不结冰的冰箱中；如是干货保存，最好放在密封的木箱中，防潮

半干大火候海参/25-50头纯干、半干、即食海参远销海内外，辐射全国各地。无任何添加剂、防腐剂，是馈赠亲朋好友的上等礼品，也是处于亚健康状态人群的滋补佳品。

品质保证，不满意无条件退货！

加工基地发货，常年有货，货源充足！

100%实物拍照

1斤发5斤，大火候。

1斤540元，1斤起批

本产品的品种是海参，品牌是其他，产地/厂家是沭阳县欣盛生猪养殖专业合作社，用途是食用，体重是20（g/个），生长方式是野生，生长环境是海水，类型是干海参鲜海参海参干水发海参