

淡干海参如何泡发

产品名称	淡干海参如何泡发
公司名称	大连复兴岛海洋生物科技有限公司
价格	215.00/件
规格参数	品牌:大连复兴岛
公司地址	辽宁省大连市甘井子区
联系电话	041166832281

产品详情

现在市场上买到的大部分海参都是淡干海参，淡干海参是通过对新鲜海参进行去除内脏、清洗、煮沸、缩水、日晒加工而制成的海参产品。它的优点是海参水发率高，口感好，非常容易被人吸收，保留的营养没被破坏。所以也十分受到消费者们的欢迎。食用淡干海参前，泡发是非常重要的一个环节，它直接影响到海参的口感、营养、大小等因素。那么今天就来教大家怎么样才能最正确的泡发淡干海参。

1. 首先准备适量的纯净水或者蒸馏水（不要用自来水或者矿泉水）；保证干净无油的泡发器皿及环境；还有主角—干海参若干。
2. 先将准备好的干海参用清水清洗一分钟，洗掉表面的浮沉和沙砾；倒入准备好的盛有适量纯净水的器皿中；放入冰箱的冷藏层中并保持0-4摄氏度的温度72小时，期间每12小时换一次水直至海参泡软。
3. 取出泡软的海参并用剪刀沿腹部切口剖开，去掉头部白色的海参牙和紧挨着的须子（注意腹部五条白色的内筋请保留）；之后清洗干净并继续浸泡于冷藏室24小时（期间换一次水）。
4. 取出海参置于干净、无油的锅中（最好是不锈钢），加入大量的纯净水大火煮沸后，降至慢火再煮越45分钟左右；关火盖盖，直至自然凉透。
5. 将冷却后的海参重新换水，放入冰箱冷藏中48小时，仍是每12小时换一次水，之后即可使用。若要保存可以将发好的海参装于密封袋中并装入适量的水，或者放入冰箱中冷冻。

怎么样，要想吃到最好的的干海参可不是一件容易的事吧！我们要有足够的耐心和规范的操作，最重要的还是选好货源。我司承诺：我们出售的海参均为纯淡干，无糖无盐，正宗大连参，假一陪万！

大连复兴岛海参加工厂自产自销纯淡干海参，一手货源，量大，只做批发，无中间环节，涨发率高，带质检报告，高纯度，适合高标准客户批发，质量可保进大型超市,全国统一供货价,价格优惠，性价比高，

谢绝讲价。详情请联系

王经理电话/微信: 18642629489

qq 2860002938