

【大连鸿洋海参】盐干海参（40~50）

产品名称	【大连鸿洋海参】盐干海参（40~50）
公司名称	大连长兴购物中心鸿洋海产品经销店
价格	4200.00/克
规格参数	品牌:大连鸿洋海参 净重:12（g） 保质期:730（天）
公司地址	中国 辽宁 大连市沙河口区 大连长兴购物中心
联系电话	86-041183017645 15164066577

产品详情

品牌	大连鸿洋海参	净重	12（g）
保质期	730（天）	水分含量	0.5（%）
原产地	大连	等级	一级
规格	12g/头	特产	是

4200元/500g

盐干海参经过一系列的技术加工，其含水量很低，加工后的个头很小，但是发涨率极高。

盐干海参的发制方法：

1、将干海参放入容器中，添水没过为准，浸泡24小时左右，每天换2-3遍水，用手捏没有硬心感。2、把海参倒入没有油的锅内，添上清水开锅后用小火煮10分钟闭火，待水自然凉透，剖肚除掉沙嘴，用清水浸泡5-6小时。3、第二次倒入没有油的锅内，添上清水开锅后小火煮10分钟闭火，待水自然凉透，把用手感觉较好的选出，用纯净水泡发。4、把手感硬的再放入锅内煮10分钟自然凉透，用清水透净后，用纯净水泡发。5、煮好的海参需要用纯净水泡发2-3天，每天换2遍水，泡发水温在0 至5 为宜。最好放入冰块。发好后放入冰柜-20 至-18 速冻。6、冻好后放入袋中封好冷冻保存。

如何鉴别盐干海参：

优质：参体呈棒槌状或圆柱型、饱满、肉刺挺直、清晰挺拔、呈黑褐色、参体轻、水发量高、涨发后弹性大、有光泽、有水发刺参固有的鲜嫩感。

运费说明：根据买家所在地及买家的要求使用不同的邮运渠道，所产生的费用由买家承担。

以上图片均为店内实物所拍~~