

【大连鸿洋海参】半干海参一级（15~20头）

产品名称	【大连鸿洋海参】半干海参一级（15~20头）
公司名称	大连长兴购物中心鸿洋海产品经销店
价格	1750.00/克
规格参数	品牌:大连鸿洋海参 保质期:两年 储藏方法:-4 左右保存
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	保质期	两年
储藏方法	-4 左右保存	等级	一级
规格	25g/头	特产	是
原产地	大连	原料与配料	活海参、水、食用盐

1750元/500g

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。

注意：

与海参相克的食物 海参不宜与葡萄、柿子、山楂、石榴、青果等含有较多鞣酸的水果同食。海参中含有丰富的蛋白质和钙等营养成分，同时食用，较多的鞣酸，不仅会导致蛋白质凝固，难以消化吸收，还会出现腹痛、恶心、呕吐等症状。海参不宜与醋同服用。加了醋的海参不但吃起来口感、味道均有所下降，而且由于胶原蛋白受到了破坏，营养价值自然也就大打折扣。

海参还不宜与甘草同服。不宜食用海参的人 海参性滑腻，脾胃有湿、咳嗽痰多、舌苔厚腻者不宜食用。感冒及腹泻患者，最好暂时别吃海参。海参蛋白质丰富，每次食用别过多，以免不易消化。脾胃虚弱可有选择的服用海参保健食品。

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~~~