

## 青岛淡干刺参【70--80头/斤】涨发率高 口感好

|      |   |
|------|---|
| 产品名称 | 青岛淡干刺参【70--80头/斤】涨发率高 口感好                                 |
| 公司名称 | 青岛晓刚海参有限公司  |
| 价格   | 7900.00/千克  |
| 规格参数 | 品牌:晓刚牌<br>卫生许可证:SP3702111010021406<br>产品标准号:SC/T3206-2009 |
| 公司地址 | 山东省青岛市黄岛区钱塘江路55号网点  |
| 联系电话 | 86 0532 86975787/86885527 15953287177                     |

## 产品详情

|       |               |       |                    |
|-------|---------------|-------|--------------------|
| 品牌    | 晓刚牌           | 卫生许可证 | SP3702111010021406 |
| 产品标准号 | SC/T3206-2009 | 净重    | 500 (g)            |
| 保质期   | 365 (天)       | 水分含量  | 11.6 (%)           |
| 原产地   | 青岛            | 生产厂家  | 青岛晓刚海参有限公司         |
| 规格    | 70--80头/500克  | 生产日期  | 见打码                |
| 售卖方式  | 散装            | 特产    | 是                  |

此种干刺参1斤有70~80粒，1斤能发到10斤左右，出成率较高！！！！

我公司加工各规格干海参均有现货！

### 【晓刚淡干海参】

将鲜活刺参去脏洗清、缩水、低温冷风干燥或冷冻真空干燥而成。形体饱满，无杂质和盐，呈深褐色和亮黑色。发制出成率高，口味好，色泽佳，是干参中的最好产品。可在常温通风干燥处储存，携带方便。

【发制方法】1、把干净的海参放到无油的器皿内，用凉水在冰箱保鲜内泡48小时（每天换两次水）。2、把泡软的海参开肚，剪断腹内韧带（韧带可食用），去掉砂嘴，洗净。3、将海参放入无油的锅内，大火煮沸，用小火煮45 - 60分钟后，离火焖45分钟。4、把煮完的海参冲凉换冰纯净水，置冰箱保鲜内，泡48小时（每天换两次水），即可食用。【注意事项】1煮海参时最好用砂锅和不锈钢锅，不要沾油。2发制好的海参应该单个冷冻。【贮存方法】常温干燥避光储存

### 【如何选择好海参】

选择干海参时建议您首选淡干海参，因为淡干海参加工工艺好，不含盐和灰，发制量高，便于长期储藏，是干参中的上好产品。若想选择盐干海参要仔细看它的含盐量和含灰量，通常盐、灰的含量不超过50%，为上等盐干海参。

【友情提示】：

干海参均有检验报告

联系方式：

全国统一服务热线：400 600 5778（免长途费）

短信平台留言：15963005787

企业网址：[www.xiaoganghaishen.com](http://www.xiaoganghaishen.com)

诚信通阿里巴巴网址：[www.xiaoganghaishen.cn](http://www.xiaoganghaishen.cn)

e-mail:[xiaoganghaishen@sina.com](mailto:xiaoganghaishen@sina.com)

产品质量跟踪监督电话：0532 81833555

青岛晓刚海参有限公司连锁企业

总公司地址：青岛开发区钱塘江路31-1号

电话：0532 86975787 传真：0532 86995128

加工厂地址：青岛开发区太行山二支路29号

生产中心电话：15712737002

营销分公司-----cbd商务区

地址：青岛开发区长江中路216号城市桂冠b-408室

电话：0532 86995257

钱塘江路店----大客户批发、团购店

青岛开发区钱塘江路31-1号（老年大学对面）

电话：0532 86975787

长江中路店-----cbd商务区知名店淡干海参、鲍鱼

青岛开发区长江中路208-6号（城市桂冠东侧）

电话：0532 86995128

香江路店-----繁华商业区品牌店海产品大卖场

青岛开发区香江路58-1号（华林广场对面）

电话：0532 86885527