大连半干海参-百参福特级半干海参

产品名称	大连半干海参-百参福特级半干海参
公司名称	大连海珍岛海珍品有限公司
价格	3.00/克
规格参数	品牌:百参福 产品标准号:SC/T3215
公司地址	辽宁省大连市甘井子区华侨农场幸福道南
联系电话	15904951311

产品详情

品牌	百参福	卫生许可证	辽卫食证字（2009）第210204050050
产品标准号	SC/T3215	净重	500（g）
保质期	365（天）	水分含量≤	10（%）
原产地	大连	生产厂家	大连晟泰海产品有限公司
等级	1级	售卖方式	包装
特产	是		

本公司半干海参出成率高，每斤可发制3.5斤-4斤左右

水份底，火候大

购买500g赠送精美礼盒

【产品介绍】

本品标准500克约20-22头，夏天发货加冰块，发特快专递，不会影响产品质量。

百参福牌特级半干海刺参，以大连长海县野生５年以上鲜活刺参为原料，去除内脏、仔细清洗后，脱水、盐渍、晾至半干而成。产品呈黑褐色和黑色，色泽亮丽，相对于其他海参产品有着价格低、口感佳、个头大、形状美观、肉质筋道、耐煮不烂等特点。此种海刺参不但有效保留了鲜刺参完整的生物活性，锁住刺参的营养成分，更确保其营养物质被人体充分吸收。

产品根据缩水程度、生长期不同分为不同的质量等级。

【发制方法】

取洁净无油的锅放入海参，然后加入常温水，水量没入海参10cm为好；用大火将水烧开，水开后转用小火煮40分钟，之后将海参自然凉透；按原有开口处剖开海参，沙嘴去掉断筋，清洗干净。将海参置入洁净无油的器皿，放入冰块，，再注入纯净水，最后放入冰箱冷藏，一天换2-3次水，泡制2-3天即可食用。

【发制注意事项】

推荐用纯净水发泡，发胀率更高，发出来的海参更大；推荐发泡的容器中放入冰块，会减少脱皮，使发出来的海参品相更好；发泡的海参，如果用手捏有硬芯，可以挑出煮5分钟，自然凉透，再发泡3天即可；注意：在涨发参的过程中，应避免接触油、碱、盐等物质。因为如参接触到盐、碱，就会变烂；而碰到盐，则会使变硬而不易发透。

【储藏方法】

已发制好的海参储藏方法：已发制好的海参用小塑料袋单根套起来，放入冰箱中冷冻储藏。未发制好的盐渍参、半干参储藏方法：未发制好的盐渍参、半干参必须放入冰箱冷冻储藏，切不可放在常温下储藏。

【海参营养价值】

海参是世界上少有的高蛋白、低脂肪、低糖、无胆固醇的营养保健食品，特别适合中老年人食用。传统中医认为，海参性温补，具有生血、补血、补肾益精、滋阴利水、主补元气、益滋五脏六腑等保健功能，是强身健体、延缓衰老、增强身体抵抗力的最佳食品。

现代医学研究证明，海参富含酸性多糖、多肽、海参素、海参皂甙、谷氨酸、甘氨酸、精氨酸、硒、锌、铁、碘、钙、超氧化物岐化酶（sod）、硫酸软骨素等50多种对人体有益的营养成分。这些营养成份能有效提高免疫力；能加速手术刀口愈合；减少和改善心脑血管疾病，有效控制“ 三高 ”，并具有抗疲劳、抗衰老和滋补养颜等作用，是糖尿病、癌症和心脑血管疾病的食疗佳品。

【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，还会出现腹疼、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。

【宝贝质量】

食品非同一般商品，食品卫生不合格，会直接危害广大消费者的身体健康，甚至会出现更严重的后果。因此，本店一定把食品安全和卫生作为经营的第一要素。

本店所有商品都是由正规厂家专门供货（各大商场均有销售），产品都有注册商标并通过卫生部检验，本店在发货前，都已经过严格挑拣，请各位买家放心购买。

【友情提醒】

本店产品图片为普通相机实物拍摄，未经任何处理，绝对真实。同时不排除闪光灯、光线、显示器色差等因素的影响，请您理解！买家在收到包裹后请务必做到本人签收，并在邮局或快递投递员面前开箱检查。如出现；a、重量与包裹单重量不符；b、应发货物内容不符：c、商品包装严重破损影响食用。请拒绝签收快件，并让邮局或快递公司出具书面证明，且希望尽快与店主联系。如在签收或别人代签后再发现上述三种情况，快递将不任何责任，本店不但无法为您追究快递公司责任，也无法替您分担任何责任，签收责任由本人承担。因每个人的口味各不相同，口味不符合不属于质量问题。务必请在购买前认真阅读宝贝描述里的详细说明，做一个淘宝的长期卖家，我们特别珍惜信誉，希望能得到你们的支持和理解，请不要因为口味不符等而给中评或差评！散装产品由于进货时，厂家成箱包装只在外包装上标有qs及生产日期，因此我们将使用统一的精美食品专用密封包装袋包装，新包装上没有生产日期，还请各位买家见谅。如介意，请勿购买。本店承诺:散装产品均在40天内生产。为了保障您的利益，请提供正确的收货信息。本店会严格按照您提供的地址、联系方式等收货信息发货。目前价格已经是最低价格，请您不要再讲价！保证给大家最低价格。

【常见问答】

你们的海参是出自哪里？

本店海参都是来自大连长海县的本地参，即辽参、辽刺参。

什么是头数？多少头是什么意思？

海边渔民传统是用头数衡量海参的大小，多少头就是一斤有多少个海参的意思，同样是一斤，头数多的个头就小一些，头数少的个头就大一些。

海参个头大一点的好，还是小一点的好？

通常个头大的海参生长年限比较长（但是也不是绝对的，就像同样年龄的人也有高矮胖瘦之分体），海参内存储的营养价值会高一些，市场价格也会相对较高。家庭食用选大小适中的或小一点的既可，每天吃一个或者隔天吃一个，如果用来作为礼品赠送或者一家人都吃,再或者用来烹饪美味菜肴，那就可以选择大一些的。

海参常吃好不好？

《本草纲目拾遗》中记载，海参能够补肾阴、益精髓，还能固涩小便、壮阳，治疗阳痿，其性温补，所

以海参吃多不会有害，不会像人参吃多了流鼻血。但是任何东西都要以适量、长久为最宜。每天早饭前吃一根，营养最佳，长久坚持，效果最佳。

什么是活海参？

海参是生活在海边至8000米的海洋软体动物，据今已有六亿多年的历史，海参以海底藻类和浮游生物为食。活海参离开海水后几小时就会自溶成水而消失，在海水中也不能长途运输，经过几小时运输后，重量减轻高达80%，因此，因为运输和储存原因，内陆人很难吃到活海参。于是，海参就被深加工成各种产品，如盐渍海参、高压海参、即食海参、干海参等多种形态的产品，各种方法都有优缺点，但随着海参滋补热潮掀起的巨大市场需求，海参加工技术越来越科学。

什么是盐渍海参？

盐渍海参是由活海参经过一定程序加工后，放入盐水腌制中储存的一种海参加工成品，大连本地的百姓常期以来比较习惯这种吃法，其价格也可为相对较多的百姓所接受。盐渍海参根据其生长环境不同分为野生海参和养殖海参盐渍海参，本店与之相对应得有各级别盐渍海参。两者的区别会在相应的“ 盐渍海参 ”宝贝中详细介绍。根据卖家称量时，一般都会把海参表面的水控干净，有时在运输时，盐渍海参的自身的水分会由于挤压或振动而脱水，这就是行内所说的“ 掉秤 ”，所以斤数在一个范围内波动时很正常的，卖家经常会适当多一些分量以尽量减小“ 掉秤 ”带来的误差。盐渍参买回去后需要自己继续发制，方可食用，发制方法会在“ 盐渍海参 ”的宝贝里专门介绍说明。

什么是即食海参？

即食海参是可以直接食用的海参加工成品，相当于卖家为买家省去了自己发制的环节，更加省时省力。价格上会比盐渍海参稍高一些。加工好的即食海参冷冻保存，外边会有一层冰状物，这并不是商家为了增添分量而弄上去的，因海参自身含有水分，冷冻加工时自身的水分会缓传来，结成薄冰。买家可以实验一下，没用水化之前的即食海参和用水化开后的即食海参重量基本一致。买家买回后如果不立即食用，需放在冰箱冷冻内保存，吃前两小时用凉水化开即可。

什么是高压海参?

高压海参是即食的一种，也是可以直接食用的海参加工成品。不同的是，高压海参是通过专有技术，用活海参直接加工而成的，相对于普通即食海参，高压海参的营养保留的更多，口感也更纯正，解决了海参消化吸收难的问题。高压海参是目前海参行业较新的科学的加工技术，可以使人们在食用时即吸收了营养，又享受了美食。价格要比普通即食海参贵一些。

什么是干海参？

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。根据不同的加工手段分为不同级别，其中一级的含盐或含糖量最低，即淡干海参，其发泡率和营养保持也是最好的。因干海参是压缩后的制成品，其称量一斤多说有上百个海参，所以一斤的价格要比其他的种类的海参贵的多。这种海参便于运输和储存，其发制相对来说则更复杂一些，其发制方法会在“ 干海参 ”的宝贝里专门介绍说明。

我收到的盐渍海参，包装里面为什么会有水？

盐渍海参在称量的时候是捞出，控出水，然后封袋包装，但是盐渍海参本身里面是含水的，运输过程中肯定会有渗出，这在行内是正常的。

我在xx地，即食海参、高压海参邮过来会不会变质啊？

高压海参、即食海参在厂家是冷冻保存的，为了保证冷冻环境，在气温较高的季节会根据情况加冰袋，并且外面有保温箱，所以不用担心变质问题，收到货物直接放到冰箱冷冻就可以。