

# 淡干海参发泡方法

产品名称	淡干海参发泡方法
公司名称	广州百润电子商务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市天河区中山大道中1196号5栋508房（注册地址）
联系电话	18525569967

## 产品详情

干海参的涨发方法主要有三种：

纯水发； 半油发； 蒸发。

无论哪一种方法在涨发过程中所用的容器和水都不能沾上油和盐。油可使海参溶化，盐使海参不易发透。

现在给大家介绍最常用的纯水发方法：

- 1：将海参表面灰尘洗净，放入纯净水中，每8小时左右换水一次；
- 2:在纯净水中浸泡24小时以后的状态：细心的朋友可以看到，这时海参基本还是漂浮在水面上的，因为体积大，质量轻!
- 3：浸泡48小时的状态：此时海参还是漂浮状态(大家记得隔8小时左右换水)
- 4：清洁海参，沿腹部切口处将海参剪开，清理内部，清除沙嘴，这一步可以更直观的了解海参的品质!优质的海参，不会清理出太多东西的，只有很小的一点点，劣质海参会清理出很多，有些甚至还可以清理出小石子。
- 5：用无油的锅焖煮30分钟-45分钟，依据海参的大小老嫩等原因煮的时间是不同的(期间可以拿筷子插海参身体，观察能不能很轻松的插进去，也可以夹海参中间观察2端是否自然下垂)然后熄火焖至自然凉透。下图是海参筋，有些朋友会把这个清理掉，其实这个很干净，营养非常非常丰富!
- 6：发泡：将煮好的海参取出加入5倍纯净水放置冰箱冷藏3天，每日换纯净水二次。下面展示下发泡完的状态
- 7：将发制好的海参取出移置(冰箱)冷冻中，有待食用。

