

无盐长岛海参 龙兴

产品名称	无盐长岛海参 龙兴
公司名称	山东长岛军民水产商贸有限公司
价格	1880.00/盒
规格参数	品牌:龙兴 卫生许可证:有
公司地址	中国 山东 龙口市 龙口市经济开发区北皂后村18号楼
联系电话	86 0535 8868437 13361389369

产品详情

品牌	龙兴	卫生许可证	有
产品标准号	-	净重	50000 (g)
保质期	365 (天)	水分含量	0.1 (%)
原产地	山东	生产厂家	龙口市经济开发区
等级	一级	规格	50-60头
商品条形码	-	生产日期	现货
售卖方式	包装	特产	是

海参营养价值中国人吃海参已经有上千年的历史了，自古以来海参就作为一种价值极高的滋补品，海参是天然的营养宝库，含高比例蛋白、丰富的维生素及微量元素和一些特殊的营养物质，营养成分的种类高达50多种。据统计在800多种海参当中仅有40种是可食用的，我国约有20种，以北方刺参营养价值最高，海参在各类山珍海味中位尊“八珍”海参有主补元气、滋益五脏六腑和祛虚损的养生功能。有生百脉血、补肾益精、除劳祛症、滋阴利水、补正软坚和通肠润燥等功能。各类书籍刊物也有分别阐其具有健脾、润燥、益智明目、益寿等功能以满足男女老少不同人群的需要。（一）补肾益精海参是一种名贵海产品，因补益作用类似人参而得名。海参在我国渤海、黄海和广东、福建沿海的浅海海底均有生长，因主要靠人工潜入海底捕捞，故数量不多。海参营养成分，每100g干品的含量项目蛋白质脂肪糖类热量钙磷铁钾维生素b1维生素b2烟酸内容76.5g1.1g13.2g288.9g/千焦357mg12mg2.4mg70mg0.01mg0.02mg0.1mg海参在组成成分上有一定特点，即含胆固醇极低，脂肪含量相对少，是一种典型的高蛋白、低脂肪、低胆固醇食物，。海参，既是宴席上的佳肴，又是滋补人体的珍品。祖国医学认为，海参味甘、咸，性温，具有补肾益精、润燥通便的作用，凡眩晕耳鸣、腰酸乏力、梦遗滑精、小便频数的患者，都可将海参作为滋补。（三）生命保鲜剂--海参1，健脑、益智、长寿之神。2,手术患者的最佳补品海参精氨酸的含量最高。精氨酸是合成人体胶元蛋白的重要原料，对机体损伤后的修复有特效。有人曾做过对比实验：两个病情相近，年龄和体重相差无几的手术患者，每天食用一只海参的患者，会比另一患者提前20天左右全面康复。海参被称为"百补之首"和"补血之神"。冬天进补春天打虎（四）如何辨别海参 盐渍海参和即食海参——应选择体大、肉厚、无泥沙的为好。如发现海参过分发涨，肉质失去韧性，手指稍用力一捏就开裂破碎，并能闻出明显碱味，一定不要购买。干海参——其色泽应为黑灰色或灰色，体形完整端正，个体均匀，大小基本一致，结实而有光泽，刺尖挺直且完整，嘴部石灰质显露少或较少，切口小而清晰整齐，

腹部下的参脚密集清晰；单体重按规格分7克左右至15克以上不等；体表无盐霜；附着的木炭灰或草木灰少，无杂质异味。（五）海参发制方法先将参体洗净再放入15 ~ 25 的温水中浸泡24时见参体涨大泡软后再用清水小火煮制,开锅后再小火煮15---20分钟后熄火焖到水自然冷却然后将锅中海参取出洗净放入纯净水中浸泡12小时后开肚去牙(头部白色物体为海参牙)去筋再换纯净水浸泡二天(每天换2--3次水)，即可食用。注：1、筋不要扔掉,有极高的营养价值可做汤用；2、发参过程中水质一定要干净；3、用纯净水发海参不但个大而且人体吸收好；4、发制海参容器用干净、无油污的专用锅,水容量漫过海参最好；5、发好后的海参可放冷藏保存;6、最好不用暖瓶发制，因为保温效果好海参长时间高温易烂；7、海参中的蛋白和营养成分不容于水，不怕水发海参中营养成份流失。特别说明如果你时间比较紧，或说很懒的话，呵呵，洗净海参后，头天晚上放入装入半瓶开水的暖瓶中（半瓶水才不至于泡烂海参），第二天早晨拿出来，放清水中发一天，晚上就可以吃了。当然你也可再发一天，个头更大，味道更佳。