

# 批发海参 御品海参

产品名称	批发海参 御品海参
公司名称	御品海参有限公司
价格	2700.00/个
规格参数	品牌:御品海参 卫生许可证:QS45236363 产品标准号:45325325342
公司地址	中国 山东 济南市 山东省蓬莱市马格庄
联系电话	86 0531 87955876 13793152959

## 产品详情

品牌	御品海参	卫生许可证	QS45236363
产品标准号	45325325342	净重	500克 (g)
保质期	5000 (天)	水分含量	0.1 (%)
原产地	山东	生产厂家	御品海参
等级	一级	规格	500克
商品条形码	35252352	生产日期	2011年4月
售卖方式	散装	特产	是
产品类别	海参		

发海参的方法 (如何发海参, 怎样发海参) 简介:1.将干海参放入不带任何油的锅内, 以不锈钢锅、陶瓷煲等深的锅为好, 用水浸泡48小时。2.将回软的海参开腹去掉筋及沙嘴, (筋可以保留, 挺有营养) 3.将洗净的海参放入不带油的冷水锅内上灶慢火煮, 水开30分钟左右, 热水自然冷却后倒掉, 再倒入桶装纯净水, 加冰块或封好放在冰箱保鲜层中。每浸泡6小时左右换次水, 浸泡2 - 3天, 发透。4.将已发好的海参入冷冻箱中单冻后密封冷冻储藏, 食用时取出用凉水缓透即可。 温馨提示海参含有丰富蛋白质、碘质、铁质、磷质、钙质及氨基酸等多种营养成分, 属低脂肪、低胆固醇的食品。海参功效可媲美“人参”, 故名海参。海参能补血去黄气、补虚劳、强肾、强膝、利小便、去水肿、调节糖尿。和鲍鱼相比, 海参的优点是更平和, 不会出现虚不受补的情况。因为鲍鱼虽然滋阴, 但实际应用起来却属于阴阳两补, 喉痛、燥热者不宜。

发海参方法提醒1.海参水煮后浸泡一定用纯净水, 一定要是冷水, 水要多一点。2.发海参最好用带盖的专用锅。3.发海参绝对不能沾油, 包括手一定要洗净后再动海参, 否则海参会化掉。4.发海参的锅、盘不要放在厨房里, 避免油污。最好放在冰箱冷藏箱里如有条件, 可加冰块。