

山东特产 海参 御品海参

产品名称	山东特产 海参 御品海参
公司名称	御品海参有限公司
价格	2200.00/个
规格参数	品牌:御品海参 卫生许可证:QS45363643 产品标准号:5346436363
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	QS45363643
产品标准号	5346436363	净重	500 (g)
保质期	500 (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	2353254325	生产日期	2011年4月
售卖方式	散装	特产	否
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。