

## 金秋海参直销惠

市场价7200元每斤的海参,现在仅需2880元

# 四折优质辽参助力秋季健康食补

本报记者 张超

随着秋季黄金进补季节的来临,合理的进补成为人们热议的话题。而海参因益补作用类似人参而得名,同时作为高营养、高蛋白、低脂肪营养食物,更是备受人们的欢迎。近日,本报开通“金秋海参惠民直销”,以市场价四折从原产地直销聊城,带给水城市民今秋最惠民的健康饮食享受。



## 1 朋友托“专家”前来买参,一口气选购四斤

“价格倒是比较便宜,海参品质到底怎么样?”部分打进热线的市民仍对海参抱有疑问,对此,工作人员承诺,所选海参全部是正宗辽参,经过严格检验,市民可放心购买。

在直销现场,市民张先生告

诉记者,自己家中有吃海参的习惯,近几年各种海参制品琳琅满目,市面上很多糖干,加胶的海参也都曾买过,多年来也已经成了行家,“其实大家也都是在饭店吃得比较多,真正懂得看海参的寥寥无几,花钱买海参,都想买个放

心,这不是,有朋友托我过来买几斤,这次活动上的的海参很不错,相比市面上部分海参专卖店的海参而言,确实是正宗的淡干海参,质量肯定没问题。”经过张先生的细致观察,终于为阳谷的朋友选购了四斤海参,满意而归。

## 2 “个头比市面上的大一倍,吃着劲道”

本届“金秋海参惠民直销”活动推出的海参均来自大连,生长水域深(15到20米),水温底,日照少,生长慢,肉质厚实有弹性,筋宽厚饱满,沉积的营养物质丰富。形态是纺锤形,两头尖中间粗。泡发后的体积要比市面上的海参大近一倍,是名副其实的优质辽参。

“确实不错,吃着口感劲道,没有任何涩味。”多年食用海参的秦先生从莘县赶来,在活动首日购买了一斤,经过泡发食用后,感觉品质很好,22日,专程携朋友朋友从莘县驱车前来,再次选购了四斤。

据秦先生介绍,平时走亲访友送礼就是送个健康,自己

吃的话就更讲究,之前也是抱着试一试的心态来买了点海参,没想到确实令自己很吃惊,泡发后的个头比市面上卖的海参要大不少,而且吃着口感也很不错,没有涩味,切口细腻,整齐均匀。品尝过秦先生购买的海参后,两位朋友与秦先生一同前来购买海参。

## 3 直销四折,优质海参价格端上百姓餐桌

随着秋季进补时节的来临,营养丰富的海参成了不少消费者进补的首选。近日,记者从城区部分海参专卖店了解到,海参的价格不菲,贵的要几万块钱一斤,限量供应的极品海参甚至需要提前一年预订。昂贵的价格一度让海参成为饮食的奢侈品,寻常百姓

餐桌很少能寻觅海参的身影。

据了解,北京市场70%的海参都来自大连,每年北京人光消费海参就要花掉3000万元。而本次启动的“金秋海参惠民直销”活动,海参百分百保证全来自大连,是最正宗的辽参,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。

本次直销活动采取两地联动的直销模式,直接从原产地运抵聊城,省去了中间费用,所销售海参全部让利60%,以市场价四折的价格出售,确保市民能够以最低价品尝正宗辽参。

## 4 市场价四折2880元一斤,成本价出售原产辽参

“2880元一斤这个价格准确吗?”连续几日的接听的热线中,不少市民都对直销节上的海参价格产生疑虑。部分市民认为价格过高,市面上1000多元就能买一斤海参,另一方面,也有市民认为价格过低,买不到好的海参,对此记者专门采访了活动相关负责人。

据其介绍,目前质量比较好的鲜海参,价格每公斤平

均约85元左右,平均约30斤才能出一斤淡干海参,再加上生产环节的费用,每斤淡干海参的价格应该在3000元左右。照此计算,2880元的确是成本价在销售。“我们一直做海参批发,本身并不追求高利润,市场上很多海参之所以价格高,往往是源自经销商的层层加价。”负责人告诉记者,本次采取直销模式,抛掉了中间经销商的层层

加价,由于借用的是报社的场地,所以连平时附加在海参销售当中的场地费都已经清除掉,简单来说就是出厂价卖海参,价格自然低了不少。

而就品质来说,上一次我们现场销售的2880元/斤的淡干海参,在商场能卖到6000—8000元/斤,这60%可以说是完全从经销商的利润和场地费、宣传费中省出来的。

## 5 海参礼盒种类多,淡干海参为上选

记者走访发现,各种海参礼盒琳琅满目,品种众多,消费者也常在购买海参的时候犯迷糊,对此记者采访到活动相关负责人,给出答案。

目前,市场上流通的海参主要分为淡干海参,盐干海参和糖

干海参,淡干海参营养价值和药用价值都比较高,很是个在秋季作为一份暖心贴心的礼物赠送给老人和亲朋好友,但部分无良商家会用糖干海参冒充淡干海参,提醒市民注意。

同时,食用淡干海参可以增强

体制,延缓衰老,并帮助改善睡眠,调节血脂和血糖,且适宜人群众多,气血不足,营养不良,高血压病,高脂血症,癌症病人及放疗、化疗、手术,年老体弱者食用,功效与作用如此甚多。在众多的海参礼盒中,淡干海参成为市民的首选。

## >> 专家支招

连日的直销热线响个不停,针对海参的选择和使用方法,适用人群等,不少市民存在诸多疑虑,带着这些问题,记者特别采访了聊城大学农学院食品科学系副教授刘桂芹。

据其介绍,海参中多肽,富含丰富的营养成分,对于老年人有很好的食用加之,尤其是对心血管病患者,同时海参还兼具降血压,调节血脂能功效。

在市民选购淡干海参的时候,应尽量挑选刺多且尖的海参。食用过程当中,在出锅前,市民可适量滴入几滴

醋,增加海参营养的摄入。

同时,在秋季食补过程中,要尽量食用润肺降噪的水果蔬菜,例如梨或柚子,去火,降血脂。

本次“金秋海参惠民直销”所选用的海参全部来自辽宁大连,是纯正的大连海刺身,肉质厚,刺饱满,口感非常好,深受全国消费者喜爱,同时精心准备的礼盒和手提袋高端上档次,也是走亲访友的馈赠佳品。

活动开展期间,本报也将邀请有关食物营养学专家亲临活动现场,向市民教授并解答海参泡发和饮食方面的问题。

## >> 海参泡发有讲究

专家说,东方海洋海参产品现在主要有淡干海参、盐干海参、冻干海参、冻煮鲜海参、高压海参、盐渍海参、即食海参、冻发海参、海参胶囊、液态海参等种类。其中干海参都是需要泡制后才可食用的,对于发制方法,虽然大都会,但为了更好地保存营养,还是有很多细节是需要注意的。

### 第一步是要泡发回软

先将海参按照食用量取出,一般可按照家庭每周食用量7-14只发制,放到无油的容器中,加入干净的水没过海参,放入冰箱内冷藏浸泡两天,每天换水1-2次,使海参回软。

### 第二步是一次蒸煮

待海参泡软后,把海参放进无油的容器里加水没过海参上火煮水开后再调至小火继续煮15-30分钟,停火后,

使容器里的水和海参自然凉透。

### 第三步是清洗海参

将蒸煮过一遍的海参,沿海参腹部原有切口纵向剪开,并去除海参腹内的残余内脏和海参的沙嘴,海参腹内有数道白色筋膜,含有丰富的营养物质,不要去除扔掉。

### 第四步是二次蒸煮

将清洗过的海参,再置于火上进行一次蒸煮,开锅后转小火继续煮15-30分钟,停火后使容器里的水和海参自然凉透。

### 第五步是低温涨发

最后把凉透的海参放进清水里,放进冰箱里冷藏继续涨发一天即可直接食用或用于烹制海参菜肴。发制好的海参至少会比干海参增长两倍大小。

名称	淡干(大)海参	淡干(小)海参
价格		
市场普遍价	12000元/斤	7200元/斤
直销活动价	4800元/斤	2880元/斤

购买热线:0635-8277092  
地址:聊城市兴华西路93号  
(兴华西路与向阳路交叉口西北角)齐鲁晚报今日聊城编辑部