

寒风渐起,冬季进补海参正当时

快来本报社四折抢购海参,抢购热线18663676778

本报记者

本报海参直销节开办以来,受到市民的广泛关注。记者了解到,本次活动直销的优质海参产自大连海域。大连海域具有海参生长的良好环境、无海水污染,此海域产的刺参,营养价值要远高于其他地方产的海参,是海参中的名贵品种。海参直销节上销售的海参价格便宜,相当于商场价格的四折,并且所售精品刺海参绝不含糖、盐等成分。海参产品有国家权威检测证书,市民可放心购买。优质海参抢购热线18663676778。



冬季补海参 吃法有讲究

进入冬季,市场上各种滋补产品开始热销,而有着“八珍之首”美称的海参,始终是冬季进补的首选。“我国中医学认为,海参具有主补元气、滋益五脏六腑、祛虚损的养生功能和生百脉血、补肾益精、除劳祛症、滋阴利水、补正软坚及通肠润燥等多种药用功能。”专家表示,中医对海参的补益功能特别推崇,将其同大补元气的人参并列,称“其性温补,足敌人参”,但是吃法有不少讲究。

现代研究发现,海参含有50多种对人体生理活动有益的成分,可提高机体免疫力、抗肿瘤、抗衰老等等。常有人将其用作神经衰弱、贫血、肝炎、高血脂症、肿瘤、心脑血管疾病等病症的辅助治疗。

海参的烹调方法很讲究,以红烧最常见,也可凉拌、煲汤、入粥和作包子、饺子的馅料。因其本身没有什么味道,必须凭借高超的烹饪技艺,配以各种辅料,才能显出其独特的柔嫩、滑爽、有弹性的鲜美口感。饭店里用海参烹成的名菜有虾子海参、奶汤海参、葱爆海参等。凉拌海参是民间的一种常见吃法,这种吃法虽口感独特,却不易消化。应注意的是,凉拌时,不要放醋。因为醋会改变海参胶原蛋白结构,使营养与口感大受影响。

中国人吃海参已经有上千年的历史了,将海参视作珍奇的海产美味。专家表示,长期用海参进补,每日吃30克左右即可。最简单的进补吃法,是将发好的海参直接吃,也可将其拌以蜂蜜或放入粥、牛奶等食物中,与其他食物同吃。当然,还可以试试刘政教授推荐的海参食谱。

1、葱烧海参

原料(3-4人份):水发海参120克、大葱240克。

做法:海参切成宽片,大葱斜切成段;炒锅内放油30克,烧至五成热时放入葱段,再放姜末、白糖,翻炒,炒至金黄色时,将葱捞出,备用;锅内放鸡汤200毫升,加入海参片与酱油、料酒、胡椒粉,汤烧开后,用微火煨3分钟;加入炒好的葱段,旺火翻炒片刻,中火收汁。放鸡精、精盐,加湿淀粉勾芡,即可盛盘。

功效:葱富含维生素C与纤维素,补充了海参的不足,二者是绝妙的搭配。做这道菜,对烹调技术要求不高,一般人都可在家里做。

2、海参枸杞汤

原料:水发海参100克,枸杞、党参各10克,姜片、盐、味精适量。

做法:将水发海参洗净切丝,枸杞、党参分别洗净,同放入沙锅中,加清水500毫升,烧开后,加入姜片、精盐,小火煮至熟透,下味精、淋麻油。分1-2次趁热食之。

功效:适用于贫血、慢性肝炎、肺结核病人的辅助治疗。



专家

冬季进补 首选海参

民间谚语说:冬至开始吃海参,吃上九九八十一天,一年陈病不犯。

冬季食补“春夏养阳,秋冬养阴”,冬天食补最主要目的在于增加肌体免疫功能,增强御寒能力。中国民间有“冬至一阳生”的说法,所以中国人有在冬至吃牛肉、羊肉的说法。“冬至开始吃海参,吃上九九八十一天,一年陈病不

犯。”民间这句谚语道出了海参温补的作用。海参补肾,尤其壮精气。

海参补肾经,益精髓,海参肉质软糯,营养丰富,是典型的高蛋白、低脂肪食物,滋味鲜美、风味高雅,是久负盛名的名饌佳肴,与燕窝、鲍鱼、鱼翅齐名。

《本草纲目》也记载,海参,味甘咸,补肾,益精髓,壮阳疗痿,其

性温补。现代科学研究证明,海参确实与众不同。

海参精氨酸最为丰富,号称“精氨酸大富翁”。众所周知,精氨酸是构成男性精细胞的主要成分,又是合成人体胶原蛋白的主要原料,可促进肌体细胞的再生和肌体受损后的修复,还可以提高人体的免疫功能,延年益寿。故古代医人称海参补肾经,益精髓。

现场

一对老夫妻 买走10盒海参

本报海参直销节开卖以来,受到了广大市民的支持。在海参直销节活动现场,不少市民咨询海参的吃法和功效。家住潍城区的孙先生说,他之前从本报海参直销节上购买了一斤海参,按照报纸上介绍的海参泡发方法泡发后,海参个头大,还劲道。他打

算再购买一些。

“这种淡干海参我们要10盒。”一对老夫妻进来看了没多久就买了10盒。其中的赵大爷告诉记者,他和老伴今年都快70岁了,平时很注重养生。谈到海参,赵大爷可以说是半个行家。“我们老两口坚持吃

海参多年了,什么样的海参好,我能判断出来。以前都是孩子们在商场里买,比这里贵太多了。”赵大爷说,这次活动价格太划算了,考虑到是长期吃,他就多买了些。“这次买了10盒海参,每盒2880元,也是给孩子们省钱了。”

特惠

2880元一斤! 创淡干海参最惠

“2880元一斤,确实是大连淡干海参吗?”除了消费者,昨天也有不少同行打进热线,质疑现场直销的价格。“如果真是这个价格,那肯定就是不挣钱。”很多同行对这次“不挣钱赚吆喝”的活动都感到不解,更有同行直接在热线中指责主办方破坏行业规则。

对此,本次海参直销节的有关负责人坦承,大连淡干海参的价格低至2880元一斤,的确已经

没有什么利润空间了。据业内人士爆料,目前质量还不错的鲜海参,价格每斤约85元左右,平均约30斤才能出一斤淡干海参。加上生产环节的人工等成本,每斤大连淡干海参的出厂价应该在3000元左右。这样计算下来,2880元的价格的确是成本价在销售。“我们一直是做海参批发,本身并不追求高利润,市场上的海参之所以价格高,还是来源于销售中间环

节的层层加码。”厂家负责人告诉记者,他们这次和本报联办的海参直销节,采取的正是直销的手段,彻底抛掉了中间经销商的加价,简单来说就是出厂价卖海参,价格自然会低不少。“就品质来说,我们现场销售的2880元一斤的大连淡干海参,在商场应该能卖到至少7000元一斤,可以毫不夸张地说,潍坊市民在直销节现场一定是用四折来买海参。”

承诺

不加糖和胶 现场请你测

“直销节上淡干海参的品质如何?”这样的咨询在昨天的热线中不断被提及,特别是前几天本报曾报道了大量“糖干”海参用糖来给海参“增肥”的消息,让市民更是心存疑虑。

其实,实惠只是海参直销节的一方面,最主要的还是海参的质量。现场所有销售的大连淡干海参,均有国家正规生产许可证书、食品安全检验报告、食品流通证等权威认证,市民可现场亲验,放心

购买。更重要的是,为了保证现场销售的所有海参产品,都是真正的淡干海参,本报已经派出了多名工作人员,赶往海参养殖基地、生产车间和包装车间全程监督。现代化的野生养殖环境、全程无菌加工车间、全自动化包装生产线……尽管采用的是一系列的现代化生产设备和工艺,但本报派出的工作人员丝毫不敢松懈,在海参生产的每一个环节层层把关,保证所有参展的海参全部是不加糖、不加胶的高品

质海参。

“公司很早之前就已经取得了食品生产的QS认证许可,消费者可以放心购买。”针对自己的加工工艺和产品品质,合作方有关负责人信心百倍。

海参直销节组委会郑重向市民承诺:现场销售的所有海参都是真正的大连淡干海参,消费者可以进行相关检测,如果发现是“糖干海参”,主办方承诺十倍赔偿。

服务

现场开课教你 辨别淡干海参

优惠的价格、出色的品质,这还不是海参直销节的全部。为了让普通市民能享受到海参带来的健康生活,组委会还特别推出了多项惠民服务内容。

首先,在活动现场,将安

排技术人员到场向市民讲解正确选购大连淡干海参的方法,特别是怎么区别淡干海参和糖干海参,以及各种加胶海参的区别。同时还将现场开设海参食用方法的“培训课堂”,工作人员将在现场向市民传授泡

发海参的正确方法,防止大家采用错误的泡发方法导致海参营养流失。如果市民现场学不会,活动还特别推出了预定上门服务,工作人员将上门手把手、一对一进行培训,教给大家泡发海参的正确方法。

市场分析

品质“差不多”,价格可能“差很多”

眼下,天气渐凉,许多市民已开始购买海参。海参作为一种高消费食品,价格少则几千元,多则上万元。但市民或许不知道,看起来“差不多”的海参,品质也很可能会“差很多”。

一些商家表示,好海参是经得起慢慢选择的。市民购买时要多走走,多进行比较,理性购买,不能光看价位图便宜。造成海参品质差异的原因主要有

海参产地、饵料、采集季节及加工环节等因素。大连海参的好品质在全国都是“叫得响”的,也正因如此,催生出部分外地海参冒充大连海参,以次充好的现象。有的商贩从山东、福建等地以低价购买海参,经过包装冒充大连海参,卖出高价。此外,由于海参行业行情不断看涨,吸引了一部分“游资”投向市场。一些房地产商纷纷转向

海参行业,进行短期投资,过分追求高回报而忽略了海参的品质,一定程度上也扰乱了市场。

据业内人士介绍,目前大连海参产业正在发展阶段,没有国家强制性标准,也没有相应的地方性标准,海参企业多凭诚信经营。行业内部包括企业和相关部门都应该采取一些措施,保护好大连海参原产地这样一个优势,不要让不正

规商家冒充大连海参。

另外,实体店铺的租赁费用以及员工工资都是一笔不小的开销,部分品牌还会选择进驻商场和超市,更是需要支付高昂的管理费用,这些费用必然会转嫁到消费者身上,这是部分品牌海参销售价格高的主要因素。某些海参利润空间有多巨大,值不值得花巨额为其埋单,也需要消费者细心衡量。