

“上次买了100斤,这次再来50斤!”

本报第四批读者下海体验西霞口海参,其中不乏回头客



▲市民在加工厂参观如何加工海参。记者 王震 摄

本报6月22日讯(记者 李孟霏) 22日上午,本报第四批70余位读者参加西霞口野生海参体验行。由于出发当天早晨天空云雾笼罩,不少团员感叹好像是到了仙境,感叹和兴奋后,很快便到站了。在等待了一会儿之后,团员们纷纷穿上救生衣,跟随渔船到大海中感受野生海参捕捞的乐趣。随后,每个体验者均免费品尝了一整只野生海参。在团员中,有不少都是回头客,因为吃得好,不少想着再买点儿。

22日上午9点,在西霞口野生海参基地,漫天的大雾让体验团团员暂时不能出海捕参,但绝美的风景让团员们也没闲着,他们纷纷拿出手机、相机,拍摄大海、云天、风车相衬的美景。

“真漂亮啊,好像是到了仙

境。”来自北京的孙女士是第一次来到西霞口,海边的美景,让她特别开心。而陶先生也是第一次来西霞口,带着专业相机的他,和儿子一起拍照留念,“准备拿回去给家人看看。”

半个多小时后,大雾散去,本报体验团团员集合到了目的地,穿上救生衣,跟随渔船出发至浅海区,在工作人员的指引下,亲眼目睹野生海参被打捞上来的过程。

“瞧瞧,那些跳下水的潜水员就是猛子,”工作人员李先生在渔船上告诉大家,西霞口野生海参全都生活在海底,头顶蓝天,身在大海,和养殖海参相比,“生活环境没法比。”

在参观完海参的生长环境后,团员们纷纷冲上大巴车,等待去西霞口景区内的加工车间购买野生海

参。车还没停稳,工作人员便将煮制好的海参端送到大家眼前。

“还是不尝了,抓紧去买参吧。”市民苗先生上个周刚刚买了100斤野生海参,这个周,他准备再买50斤,“有嚼劲儿,吃着特别好。”

目前,西霞口野生刺参体验行队员仍在招募中。如果想知道野生海参的生长环境和海参刚采上来的详细情况。市民可以报名随船出海,亲眼见证海参的变身过程。当然了,您也可以亲口品尝正宗的野生海参,还可以将您家中的海参带来比较,力求买到品质好的海参。

刺参养生节期间,西霞口集团推出大力优惠措施,往年120元/斤的海捞野生刺参,现以100元/斤的价格惠民。6月起,每位参与市民还能免费品尝一只价值60元的西霞口野生高压海参。

初加工后的海参怎么吃?

从西霞口集团购买野生海参,工作人员将对海参进行去内脏、清洗、蒸煮等初加工。那市民拿着初加工的海参,回家后该怎么吃呢?

食用方法一:高压

采用冲水法解冻,将海参顺刀口单面剖开,去掉沙嘴洗净放入高压锅内,加入适量的盐、水,从开锅计时10分钟,出锅即食或烧菜做汤。

此方法最大限度保证了新鲜海参的口感与韧性。

(注意:高压出来的海参体型有所变小,属正常现象)
食用方法二:水发

(1)采用冲水法解冻,将海参顺刀口单面剖开洗净,放入无污垢的锅中,加适量水烧开锅煮5分钟,自然冷却。

(2)将参捞出,去掉沙嘴洗净,放入锅中烧开5分钟,自然冷却后将参捞出,视其软硬程度即食。此方法能促进人体最有效地吸收海参微量元素。

(注意:发制过程中禁油)

西霞口海参体验行 免费车接车送,免费尝海参

即日起至6月30日,凡报名参加野生刺参养生节的市民,由该集团负责安排车接车送;西霞口集团将安排工作人员为购买野生刺参的市民免费加工,加工过程市民可以全程监督。

每天按照购买野生刺参市民总人数的10%确定中奖名额。奖品为2015年全年《齐鲁晚报》一份或西霞口动物园门票一张。每位参与市民还能免费品尝一只价值60元的西霞口野生高压海参。

野生刺参养生节结束后,

西霞口集团将对所有购买野生刺参的市民实行再次抽奖,设一等奖3名、二等奖5名、三等奖10名,奖品分别为价值4000元的干海参1份,价值1000元的冻海参1份和价值240元的西霞口景区四联票1张,抽奖全程由公证人员现场公证。

感兴趣的市民可拨打电话0631-5203337报名,西霞口集团将负责安排车接车送,并免费赠送午餐,集合地点分别为威海广场(华联站)、竹岛大润发、经区龙海国际(华夏集团公交站)。