



“金秋海参惠民直销”活动启动，四折好海参直供水城

优质辽参掀起市民“进补”热潮

本报记者 张超

自本报启动“金秋海参惠民直销”活动，连续两天来受到水城市民的高度关注，不少来自八县市的市民也来到本报编辑部现场咨询或购买海参，而活动现场也成了不少市民交流健康饮食和养生经验的良好平台，市民高涨的热情也掀起了水城“进补”季的热潮。



连续两天，直销热线火爆异常

“真不容易，从早上开始你们的热线就一直占线，给我留两斤。”21日十点，市民李女士打进热线，向工作人员咨询海参的泡发和食用方法，工作人员给与了详细的回答，在得到满意答复之后，吕女士当即表示预订两斤淡干海参。

活动开展两日以来，直销热线一直响个不停。从关于海参的辨别方法、泡发以及适用人群，工作人员都给出了满意答复，市民对海参的火爆关注从响个不停地热线可以清晰反映，不少市民围绕海参滋补的适合人群以及泡发食用等方式

展开。

面对市场上样式繁多的营养品，海参为何收到如此关注，记者就此咨询相关营养专家，据其介绍，海参性温，具有补肾益精、补血润燥的，养胎利产等阴阳双补功效，适合各类人群滋补，包括学生、孕妇、老人等。

助力女儿考试，爱心老爸买走数斤海参

家住城区的郭先生一早来到直销活动现场，当即购买了4斤淡干海参，向工作人员仔细的学习海参的泡发方法，经记者了解，郭先生此番买海参，只为助力女儿报考公务员，“平时工作比较忙，也没时间管孩子，今年报考国家公务员，眼看快考试了，算是尽一份父亲的关心。”郭

先生说道。

像郭先生一样，本次直销活动，不少家长前来咨询或购买海参，究其原因，都是一个理由“为了孩子”。据了解，海参营养价值高，每100克优质海参中含蛋白质15克，孩子摄入充足蛋白质后，蛋白质可以分解为人体所需的氨基酸，不仅提高机体免疫力，还可缓

解用脑过度，使记忆力处于良好状态，同时，海参含有一定得DHA(俗称脑黄金)，是神经系统细胞生长及维持的主要元素，也是大脑和视网膜的重要构成成分。营养专家建议高三学生隔1—2天，吃一根海参。早餐前喝一碗海参粥或海参鸡蛋羹，对保证学生一天旺盛的精力是有好处的。

四折优质辽参，市民可放心购买

又到了每年的进补时节，海参作为高档营养品一直成为市民进补的首选食材，海参的营养价值较高，含胆固醇极低，为一种典型的高蛋白、低脂肪、低胆固醇食物。加上其肉质细嫩，易于消化，所以，非常适宜于老年人、儿童以及体质虚弱的人食

用。

为了让水城市民品尝到最正宗的海参，本报携手知名海参企业开展“金秋海参直销惠民”活动，以往买一斤海参的钱，现在可以买到两斤多海参。

据记者调查，一斤淡干(大)海参市场价12000元，现只需

4800元，一斤淡干(小)海参市场价7200元，现在只需2880元。本次活动展售的海参全部是大连海参直供，省去了中间环节的任何费用。所销售海参全部让利60%。主办方为了方便市民，还特别推出了每购淡干海参两斤，赠送一套泡发海参专用锅活动。

海参市场竞争激烈，买好参需谨慎

目前，市售海参价格普遍较高，海参市场竞争激烈，商家为到达降低海参成本，竞争市场，在海参中掺入糖或盐，海参售价自然降低，由于糖的分子量大于盐，因此糖干海参比盐干海参增重效果更明显。市售价格普遍低于盐干海参与淡干海参。

众所周知，辽参好品质全国

闻名，本次“金秋海参惠民直销”所选海参经过悉心挑选，全部来自大连原产地，是纯正的高品质辽参，质量和品质得到双重保障，市民可放心购买。

今年夏季高温大雨，导致全国很多海域海参蒸发，自去年开始，由于海参苗养殖数量的增多，导致海参苗市场出现了低

价竞争的情况，连续两个月的极端天气让不少正在生长中的海参死亡，原本不需要补苗的海参养殖厂需要大量补苗，推动海参苗需求增加，从而提升海参苗价格，业内人士透露，今年秋季海参价格会有上涨，望购买海参的朋友尽早，尽快购买，防止涨价。

本报“金秋海参惠民直销”活动四大优势

一、品质保证：纯淡干海参，承诺假一赔十

本次齐鲁晚报《今日聊城》“金秋海参惠民直销”选择的海参加工企业是多年老字号，所有海参均来自企业正规养殖场，加工车间也是经过专业机构认证的无菌加

二、价格最优：四折出售，天然有营养

据业内人士透露，目前质量还不错的本地鲜海参，价格每斤约85元左右，平均约30斤能出一斤淡干海参，每斤淡干海参出厂价应在3000元左右，

三、购参有利：低优质优，买海参送好礼

本此“金秋海参惠民直销”活动在确保让市民迟到真正实惠好海参的同时，兼顾低价和质优两个特点。为了更好

四、服务到位：现场教授海参泡发方法

本此“金秋海参惠民直销”活动立足惠民，倡导健康饮食，在确保市民买到优质好海参的同时，也将一系列好的健康饮食

○科普小常识

解读淡干海参

泡发六步走

1、用凉水将干海参浸泡柔软(无硬芯)，期间一定要换3-4次水。

2、将海参延(开口剪通，去掉沙嘴)。

3、将海参放入底深无油的锅中加入凉水(水没过海参至少10厘米)盖锅盖，然后按下列步骤操作：

(1)用大火将水烧开后换为小火煮40分钟后关火，焖30分钟；(2)用小火继续煮30分钟后关火，焖25分钟。

4、将海参捞出，放入凉水中。用手掐海参肉最厚的部位，将很容易掐透的海参放入凉水盆内；肉质较硬的返入锅中，按上述办法继续煮焖(煮焖时间视海参具体情况适当缩短)，直至每个海参都掐透为止。

5、将煮好的海参放入凉水中，浸泡3小时后换水加入冰块，放入冷藏箱中，每昼夜换一次水和冰，泡发2-3天即泡发好。

6、将泡发好的海参用保鲜袋单根包装，放入冰箱中冷冻储藏。可以做葱烧海参，肉末海参，也可以过一下热水，蘸调料，可以是鲍汁、味极鲜酱油、蜂蜜或者是芥末，也可以煮小米粥放进去。

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