



“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,直销热销一直响个不听,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

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

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

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。

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。

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

工车间,为了让消费者放心,专门工作人员,从海参出水开始全程跟踪,生产加工到最后完成包装,每一步都在监控下完成,保证中间没有任何添加。

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,

但根据品级及产地的不同,价格存在差异,本次“金秋海参惠民直销”活动上普通淡干海参的市价接近出厂价,确保市民能用出厂价买到好海参。

三、购参有利: 低价质优, 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。为了更好地

的方便市民参与“金秋进补”,活动推出每购买淡干海参两斤,赠送泡发海参专用锅一个的活动。

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

习惯和经验告诉市民,在市民每购买淡干海参两斤的同时,赠送泡发锅一个,并现场教授市民海参泡发过程。

科普小常识

解读淡干海参

淡干海参:淡干海参是通过对新鲜海参进行去内脏、清洗、沸煮、缩水、低温冷风干燥加工而成的海参产品。淡干海参是海参产品中的极品,无糖无水,方便储藏。

纯淡干海参最好,价格也最贵,海参呈自身本色,因海参生长海域的不同受到光照的不同海参颜色不同,加工后的海参呈灰黑色、灰色、泥黄色、灰白色等颜色。海参足个个分明、清晰可见,上面无附着物。海参入手轻,无坠感。

据了解,按规定工艺加工的干海参,其色泽为黑灰色或者灰色,体形完整端正,个体均匀,大小基本一致,结实而有光泽,刺尖挺直且完整,切口小而清晰整齐,腹部下的参脚密集清晰;体表无盐霜,附着的木炭灰或草木灰少,无杂质、异味为上品。干海参个体坚硬,不容易掰开,分量较轻,敲击有木炭感,掷地有弹性,为上品。横向切干海参,其体内洁净无盐结晶,无内脏、泥沙等杂质,断面壁厚均匀,在3-5毫米以上,断面肉质呈深棕色,光泽明亮为上品。不按规定加工的干海参,体内有明显的盐结晶或杂质,胶质层薄且厚度不均匀,甚至破碎,形成破洞,组织形态老化即为劣质品。

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;肉质较硬的逐入锅中,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