

海参内脏营养价值也很高

野生海参全身都是宝,海参花莫要扔掉



在西霞口海参加工区,工作人员解剖海参后,会提示市民收集营养丰富的参花。 记者 王帅 摄

本报6月4日讯(记者 王帅)日前,首批参与西霞口野生刺参养生节的市民到达荣成市西霞口。与野生海参近距离接触后,很多市民现场购买了海参,不少人还学到海参的营养做法。

当日,体验团的团员们跟着渔民出海捕参,在专家指导下学习分辨野生海参和池养海参的方法后,纷纷排队购买海参。西霞口海参加工区的工作人员也不闲着,这边忙着解剖去脏,那边忙着清洗,还有工作人员在锅炉旁煮制。

“黄色的参花不要扔掉,营养大的很。”当日,在解剖去脏区,工作人员提示各团员,可以把海参

花收集起来,回家烹饪出营养丰富的美食。有20多年海参烹饪经验的中国烹饪大师李辉介绍,海参花即海参的肠和卵,外形像是连在一起的一串串细长、绵软的微型麦穗。海参花含有大量的酸性粘多糖、脂质、内脏色素,以及比海参体壁含量更高的钒、核酸、精氨酸等活性物质,还含有海参皂甙、硒、硒、铁钙等成分,对抗衰老、糖尿病、高血压、缺铁性贫血、再生障碍性贫血、胃病和十二指肠溃疡等有一定功效。

李辉向大家推荐了一些参花菜品的制作方法,不少市民将参花收集在瓶子或袋子中,不浪费好的营养物质。“海参全身都是宝

啊!”市民刘女士称,光知道海参能吃,没想到内脏也有这么高营养。

现在,西霞口野生刺参体验行的队员仍在招募中。如果想知晓野生海参的详细情况,市民可报名随船出海,亲眼见证潜水员直接将野生刺参从大海中捕捞上岸。市民也可以从家中自带海参,同西霞口野生刺参进行现场PK、现场品尝,以证实优劣。

刺参养生节期间,西霞口集团将推出钜惠措施,往年120元/斤的海捞野生刺参,将以100元/斤的价格促销惠民。6月3日起,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。

西霞口海参体验行

免费班车接送,免费品尝整只海参

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10%的比例确定中奖名额,奖品为免费赠阅2015年全年《齐鲁晚报》1份或西霞口动物园门票1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,

该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报名参团,西霞口集团将负责安排车接送,并免费赠送午餐,集合地点分别为威海广场(华联站)、竹岛大发、经区龙海国际。

海参花怎么做,教你两招

银丝海参花

主料:海参花。
辅料:蛋白、豌豆苗。
调料:盐、味精、胡椒粉、醋、上汤。
做法:
1、海参花化冻后整理成丝状;豆苗洗净备用。
2、锅中放入上汤,加入焯过水的海参花烧开调味。
3、将蛋白甩入锅中成丝状,装碗加豆苗即可。
特点:汤鲜味醇,微带酸辣。
参花翡翠捞饭
主料:干海参花、香米饭。

辅料:芦笋。
调料:盐、胡椒粉、上汤、橄榄油。
做法:
1、芦笋切段焯水过凉,在搅拌机中打成芦笋汁;干海参花在烤箱中烤香;香米饭用橄榄油拌匀,在烤箱中烤至焦香装盘备用。
2、锅中放少许橄榄油加入上汤、芦笋汁调味烧开,打薄芡浇在焦香米饭上,烤香的海参花放上即可。
特点:营养丰富,香而不腻。



贺东发现代城亲情园

获“威海市园林绿化优质工程”奖

入住东发 兴旺发达

东发现代城 都市人的心灵居所

**Location**
绝版区域价值
高区核心地段/沈阳路/
海永浴场三分钟车程...

**Education**
名校教育圈
山东大学/哈尔滨工业大学/
高区一中/威海九中/...

**Culture**
人文氛围
刘公岛甲午海战馆/
威山头/赤山大佛/...

**Natural**
自然生态
国际海水浴场/海滨
公园/梨园山公园/...

**Mature**
成熟人居氛围
医院/银行/超市/大型
商场/海鲜一条街/...

**Traffic**
便捷立体交通
十余条公交线路汇聚/
烟、威、青城际铁路/...



扫二维码并关注
赠精美礼品

开发商/销售商: 威海东发房地产

贵宾热线: 5668888 5665999 5653333