

薛记海珍

好的海珍品,能让人品尝到那种原汁原味的鲜,那种回味无穷的香醇、那种难以忘怀的大海情结。“薛记海珍”真正做到了这一点。“薛记海珍”出产的海珍品肉质细嫩、味道鲜美,成为不可多得的美味佳肴。

传统秘诀融合现代工艺打造海珍极品

每个品牌的背后都有其非凡的深意。“薛记海珍”之名来源于薛家岛。薛家岛又称凤凰岛,是一个以薛氏家族聚居较为集中的区域。岛内蜿蜒曲折的海岸线长达50多公里,海域宽阔,因其得天独厚的地理位置,这里海藻丰富,水

温在3℃—21℃之间,生长着海参、鲍鱼、鳗鱼、海螺、牡蛎、红角蟹、石花菜、裙带、海藻等多种海产品,出产的海产品因量大、味美、优质而闻名国内外。

600多年来,薛氏家族祖祖辈辈在这片土地上以捕捞、钓钩、结

网、打绳和赶海谋生。他们在海珍品加工、储藏、保鲜及养殖方面有其绝招秘诀,“薛记海珍”就是继承这些绝招秘诀再加入现代工艺元素而研制开发的一个品牌,旨在让老祖宗的这一手工艺精髓世世代代传承下去,造福于民。

绝佳地理位置育出优质海珍

公司养殖海域地理座标:北纬36度,东经120度。北纬36度,这里海底地质层生长着丰富的海藻,拥有着肥沃的海洋有机物,水温在3℃—21℃之间,盐度30‰,是最适合各类海珍生长的海域,出

产的海珍品肉质细嫩、味道鲜美营养丰富而驰名遐迩,成为不可多得的鲜美佳肴。

“薛记海珍”在继承百年传统制法的同时,师古创新,精研工艺,历经数十道独特工序,使海珍

品加工工艺更加完善,生产出了50多种美味鲜香、可口怡人的“薛记海珍”产品。“薛记海珍”产品定位是原汁原味,食用了“薛记海珍”的产品就能让你感受到大海的韵味、大海的胸怀。

深水底播养殖确保海珍品质

采用深水底播养殖技术,将海珍品种苗直接投放到深水海域,不需喂养,自然生长,产品数量逐年增加,品质大幅提高,当地海珍品养殖户每年增收达10%以上。这是青岛薛记海珍品有限公司总经理薛光弟近年来推广实践的一种新方法。

为保障产品的鲜度不变,“薛记海珍”采取了一系列措施:一是选好加工基地地域,离海边最近能缩短运输时间;二是集中

大批量用工,缩短加工时间;三是加工厂建在深山中,与污染源完全隔离;四是加工用水为纯山泉水,这也是“薛记海珍”产品为什么与众不同的关键所在。另外,“薛记海珍”还在产品的加工技术指标、包装、储藏等过程实行严格控制。

薛光弟表示,“薛记海珍”自上市以来,一贯追求质量第一,品质至上,让消费者成为第一受益人的经营理念。“薛记海珍”由

于质量上乘,得到了广大消费者青睐,产品供不应求。薛光弟向社会作出了“薛记海珍”产品“假一罚十”、“宁可多二两也不得少一两”的承诺。承诺就是要对社会负责,就是要创“薛记海珍”这块牌子,选“薛记海珍”让消费者放心。

肉质细嫩 味道鲜美

“薛记海珍”,让消费者成为第一受益人



薛记海珍