

从此,百姓吃得起海参

齐鲁晚报首届 海参 厂价直销节

10月4日~7日 (7:30-18:00)



本次海参厂价直销节直接携手青島海参厂家,节省了销售中间环节成本,不经过商超、不经过专卖店,直接从工厂运到直销节现场,甩干了海参中的中间环节水分,不卖包装,不卖品牌,目的就是让品质好的海参能够以厂价直接送到消费者手中。让普通百姓品尝到好品质海参的同时,真真正正享受到价格实惠!让口碑第一的好海参“飞入”寻常百姓家。

怎样鉴别海参的优劣?

- 优质海参
外型刺挺拔,参体圆润,肉体厚,口感筋道,颜色灰黑(或浅黄),海味浓,涨发可达8到15斤。
- 劣质海参
冻干海参:体重很轻,黄褐色、深黄色,涨发不大,在市场上很有欺骗性,常冒充淡干海参。
糖参:加入大量糖,破坏了海参的营养,涨发不大。
劣质肉参:口感差,有苦味,涨发不大,没有光泽度。

不适合吃海参的人群

- 高尿酸血症病人不易长期食用海参;
- 在吃一些个别中药时,也要少吃或不吃;
- 对海产品有过敏体质的也尽量避免食用;
- 海参也不能和甘草一起吃;
- 海参也不适于与醋一起食用,醋能中和海参的营养成分;
- 年龄大小的儿童最好少吃海参,体格虚弱的儿童可以适当多吃;
- 脾虚、痰多者也应少用或禁用海参,不消化,加重肠胃肝脏负担;
- 感冒未愈、咳嗽多痰、腹泻等病人也不宜食用海参;
- 肝肾功能不好的人,比如乙肝患者、肾炎患者都不适合用海参滋补。

海参的发制方法

- 1、常温下将刺参放在无油污的器皿中,用清水浸泡24—48小时,每12小时换一次水。
- 2、用大火将水烧开,将浸泡后的干参放入锅中,改用文火煮20—40分钟,之后停火将海参在锅中自然凉透3—5小时左右。
- 3、取出凉透的刺参,沿海参腹部切口顺向从头部至尾部剪开,去掉沙嘴,将海参体内的杂质清洗干净。
- 4、然后将海参放置入洁净无油的器皿,加入纯净水,放入冰箱冷藏柜内自然发制。
- 5、泡发到12小时左右后,将海参捞出把体内的白筋剪断,然后将刺参放置到沸水大火中煮15—25分钟,再将刺参取出放在无油污的器皿中,加入纯净水,放入到冰箱冷藏中自然发制。
- 6、每12小时左右换一次水,24—48小时之后即可取出烹饪、食用。

减!减!减! 每天前100名顾客满三斤减100元/斤!

为了将优惠进行到底,直销节活动期间,凡每天前100名购买海参3斤以上的市民均可以享受每斤优惠100元的特惠价(土耳其肉参除外),名额有限,想要购买超低价、高品质海参的市民一定要抓住机会!

抽!抽!抽! 满壹万元可抽取黄金大奖

活动期间凡是购买海参满壹万元的市民,即可参加价值3150元的10克“花开富贵”黄金大奖抽奖活动。直销节活动期间一次性购买海参满壹万元的消费者,均可参与抽奖活动,中奖率极高,快来试试吧。

土耳其肉参 买3送1 买5送2

直销节期间,为了回馈广大消费者,首届海参厂价直销节新进一批土耳其海参,因厂价较低,故对商超价1880元/斤的无糖、淡干、肉厚、口感好的土耳其肉参特惠至990元/斤。此外,凡是在直销节期间购买土耳其肉参的消费者均可以享受买到3斤送1斤、买5斤送2斤的超级特惠价!

100%低价: 敢与同品质比价格

100%品质: 品质第一要口碑

100%无糖: 假一赔十请监督



精品刺参

无糖、淡干1斤涨发12—15斤
商超价:8800元/斤
特惠价:**3880元/斤**

优质刺参

无糖、淡干1斤涨发8—10斤
商超价:6800元/斤
特惠价:**2880元/斤**

优质短刺参

无糖、淡干涨发大
商超价:4880元/斤
特惠价:**1980元/斤**

土耳其肉参

无糖、淡干、肉厚、口感好
商超价:1880元/斤
特惠价:**990元/斤**
(买3斤送1斤,买5斤送2斤)

买海参 抽黄金

- 1、每天前100名(包括电话预约)客户,凡现场购买海参3斤以上,每斤优惠现金100元。
- 2、凡现场购买海参满1万元者,可获得抽奖机会一次。

一等奖:

金条一根

二等奖:

1000元现金券

(下次直销节活动可抵现金使用)。

三等奖:

200元现金券

(下次直销节活动可抵现金使用)。

中奖率 **55%**