

# 买野生海参捎北京去

本报第2批读者下海体验西霞口海参,两人幸运获奖



▲团员们随船出海,亲眼见证潜水员从海底捞海参。记者 王帅 摄

本报6月8日讯(记者 王帅) 8日,第二批50余位读者参加西霞口海参体验行。他们跟着渔民出海,品尝到整只纯正野生海参,不少人品尝美味后决定购买。当日,两位幸运读者被抽中大奖,分别获得2015年全年《齐鲁晚报》一份。

8日上午,本报体验团团员率先登上渔船,亲眼见证潜水员在海底捞海参。“看,那个冒泡泡的就是潜水员。”孙女士指着海里的一串泡泡说道,孙女士的话吸引了不少团员的注意,大家的眼睛都集中在水泡附近,等待潜水员露面。没让大家失望,几分钟后,全副武装的潜水员将一头头海参送上渔船,并向体验团的团员们展示劳动成果,一头

头大海参博得大家的惊呼和赞叹。

在体验团团员的见证下,一筐筐野生海参被工作人员抬到货车上,货车随即驶向海参加工区。团员们也坐车来到海参加工区,还未下车,西霞口集团工作人员便把煮制好的野生海参送大家的面前。工作人员一边让大家品尝海参,一边讲解野生参和池养参的不同,不少市民品尝后排队购买。

“我想买点海参捎北京去。”环翠区望海社区阮女士说,吃了很多地方的海参,西霞口海参味道浓郁醇厚、嚼着有弹性,咽后回味无穷。由于她北京的亲戚很多,也吃过不少地方的海参,她打算买点送

给北京的亲戚。当日,环翠区富华、黄山、福海、山海社区不少居民购买了海参,更有北京市民坐飞机过来购买海参。

现在,西霞口野生刺参体验行队员仍在招募中。如果想知晓野生海参的详细信息,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,以证优劣。

刺参养生节期间,西霞口集团推出钜惠措施,往年120元/斤的海捞野生刺参,现以100元/斤的价格惠民。6月起,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。

## 初加工后的海参怎么吃?

从西霞口集团购买野生海参,工作人员将对海参进行去内脏、清洗、蒸煮等初加工。那市民拿着初加工的海参,回家后该怎么做呢?

### 食用方法一:高压

采用冲水法解冻,将海参顺刀口单面剖开,去掉沙嘴洗净放入高压锅内,加入适量的盐、水,从开锅计时10分钟,出锅即食或烧菜做汤。

此方法最大限度保证了新鲜海参的口感与韧性。

(注意:高压出来的海参体型有所变小,属正常现象)

### 食用方法二:水发

(1)采用冲水法解冻,将海参顺刀口单面剖开洗净,放入无污垢的锅中,加适量水烧开锅煮5分钟,自然冷却。

(2)将参捞出,去掉沙嘴洗净,放入锅中烧开5分钟,自然冷却后将参捞出,视其软硬程度即食。此方法能促进人体最有效地吸收海参微量元素。

(注意:发制过程中禁油)

## 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的10%确定中奖名额。奖品为2015年全年《齐鲁晚报》一份或西霞口动物园门票一张。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,西

霞口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,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)、竹岛大润发、经区龙海国际(华夏集团公交站)。



山东省著名商标

# 颐阳 颐酒

诚招产品经销商和广告代理!

电话 0631-8099999 3880699

山东颐阳酒业有限公司始建于1956年,是具有50多年酿酒历史的专业酿酒企业,经过半个多世纪的发展,已发展成为山东省粮食白酒重点企业之一。主要产品已销往全国二十多个省和地区,并出口韩国。

山东颐阳酒业有限公司在发展粮食上始终坚持自我酿造、自我发酵,把质量作为企业发展的根本,视质量为企业生命,严把产品的质量关。主打产品采用小麦、高粱、玉米、大米、糯米五种粮食为原料,利用被誉为“酿酒环境,华夏一绝”的地下发酵车间,严格按照五粮生产工艺标准生产,具有“窖香浓郁、绵甜爽口、口味醇厚、尾味悠长”的风格特征,达到了好喝不上头、健康又安全的至高境界。

颐阳牌系列酒以其独特的高品质,自1996年以来连续在山东省白酒质量鉴评中被评为省级粮食酒,并先后荣获“全国浓香白酒优质产品”、“全国酒类产品质量安全诚信品牌”、“山东白酒十大品牌”、“山东名牌”等称号。

山东颐阳酒业有限公司荣誉出品