



80后居委会主任
教居民“自治”

B08 泉城事

最浪漫

老来是伴

9日上午,在花园小区北区广场上,77岁的芦守忠给金婚妻子、73岁的董延苓送花,幸福洋溢在两人的脸上。

当天,洪家楼街道办事处用新时代婚礼形式为花园小区北区的13对老人庆祝银婚、金婚及钻石婚。老人们在现场讲述了他们几十年的爱情故事,分享了他们的婚姻家庭观念。

本报记者 王倩
通讯员 吴琼 摄影报道

B03 泉城事



最暖心

轿车掉河沟,车内有临产孕妇

多位居民冰水中救援,四人转危为安

B05 泉城事

今日本报A叠16版、B叠8版,共24版 本版编辑:吕华远 美编:金红 组版:洛青

“四招”帮你选好干海参

海参作为传统的高级滋补品,养生之王,随着近两年价格的越来越亲民,受到广大消费者的追捧。但大家在挑选干海参时都有一种困惑:市面上海参销售价格跨度很大,品质也是参差不齐,让人不好把握,高价海参高达上万块钱一斤,而便宜的海参卖价不到一千甚至更低。为什么价格相差这么多?可以说大部分消费者只是知道海参是上等滋补品,但对于怎么挑干海参了解不多,购买海参的时候都是依靠各自的经验:看个头大小,看外表颜色,还有的要亲自尝尝干海参的味道……

首先应该明确,随着价格的亲民,零售市场上吃海参的

人没有变少,而是越来越多了。干海参的市场需求量越来越大,相应的加工方式也是越来越高级,海参的个头大小、外表颜色等等都可以在加工过程中进行精确的控制,以前单纯依靠这些来作为判断好坏的条件,已不可能。而且,即便是用舌头舔一下海参,能有淡淡的微咸,就认为是正常的干海参的做法也已落伍,随着加工工艺的提升,海参体表能否尝出的咸味已经不代表什么了,因为经过加工过程中的诸多环节后,本身的味道和盐分都会产生混合味,而人自己的味觉本身也有差别。

作为普通消费者,我们不可能买完海参后先去实验室进

行检测,那么我们如何使用简单的方法就挑选出安全的并且营养价值高的干海参呢?

本文主要针对干海参的挑选,给大家提供一些建议,作为您购买海参时的一个参考。

1.外观:按干海参标准工艺加工的干海参,外观整洁,其色泽为黑灰色或灰色,也有的为黄褐色,体表颜色有深有浅。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,嘴部石灰质显露少或较少,切口小而清晰整齐,腹部下的参脚密集清晰。

2.手感:干海参个体坚硬,不易掰开,份量较轻,将干

海参放在手心,应感觉其体轻,无坠手的感觉,敲击有木炭感,握地有弹性,有回音,为上品。如果手掂有沉重感,敲击或掷地无弹性和回音,应该是海参的干度不够或者内部掺有添加剂。

3.气味:干海参的味道应该纯正,好的海参闻起来有股鲜美的味道,无其他异味。这一步虽然有些鸡肋,因为可能大部分人根本就不清楚海参的纯正味道到底应该是什么样的,但次数多了,大家自己就会一个基本的判断了。所以,这一步还是不能省略的。

4.发涨率:通过上面3步只能算是对干海参有一个初步的筛选,想要对其质量有个

准确的判断,我们还需要少量购买海参回来泡发一遍,看发涨率!不要嫌麻烦,这一步骤是不能省的。因为干海参的加工方式是跟随市场变化的,不是一成不变的。比如当人们都知道了外表特别饱满的干海参极有可能是掺入了大量添加剂所致,转而选购相对干瘪的干海参时,那么,原来那种饱满的干海参同样可以变得干瘪,以新面目进入市场。而且加工过程非常简单,简单到只要调整一道工序就可以达到外形干瘪的目的!

买到的干海参必须要通过水发来看质量,发好后的海参才是你最后得到的海参。好的海参发涨率高,肉厚实有弹性,海参筋粗白,层次分明。可以说,你亲手发出的海参是实实在在的,自己的尺子是不会说谎的。发涨率是挑选干海参最重要的指标。

希望大家在挑选海参时不要受低价的诱惑,也没必要盲目的迷信高价,性价比合适的,才是你需要的海参。(源文)

由齐鲁晚报携手八仙口海参、盛泰恒海参、渔夫海参、随身宝海参四大海参名企举办的海参养生节,就是旨在为泉城广大消费者提供优质实惠的原产地好海参,原产地直销,省去中间环节,直达消费者手里,价格自然更低!让您买得起,放心吃!

齐鲁晚报
2016

海参养生节

12月12日倾情开幕

原产地/ 好海参/ 品种多/ 价格低/ 买得起/ 放心吃

时间:2016年12月12日—16日 地点:新闻大厦2楼(涿源大街6号) 电话:18660812010 13306408866

乘车路线:乘31、39、49、K52、70、80、K96、102、113、165、BRT2、BRT3新闻大厦站或乘2、K59、79、103历山路和平路口下车(历山路和涿源大街交叉口西走50米路南)