

金秋时节, 品味大连干海参, 享受健康生活

秋季吃干海参 营养食补好时节

干海参体态饱满, 色泽黝黑, 散发着神秘而深邃的海洋气息。每一只干海参都是大自然慷慨的馈赠, 历经海浪的洗礼与时间的沉淀。

品质, 是干海参的核心魅力所在。我们精心挑选的干海参源自纯净澄澈的大连海域。那里海水清透, 生态环境优越, 为海参的茁壮成长提供了得天独厚的条件。捕捞上岸的海参, 经过严格筛选与精细加工, 确保每一只干海参都达到相关品质标准。在加工过程中, 融合传统与现代的工艺留存了海参的营养精华。经过晾晒等多道工序, 干海参不仅易于保存, 更牢牢锁住了海洋的精髓。当你拿起一只干海参, 能切实感受到它沉甸甸的

质感, 这便是品质的郑重承诺。

无论是作为滋补佳品馈赠长辈, 传递你对他们的关爱与孝心; 还是作为高端礼品赠予亲朋好友, 彰显你的品味与情谊; 亦或是自己享用, 为健康生活增添光彩, 干海参都是好的选择。

精选大连干海参
超值价: 6980 元 / 斤
(买2斤送1斤)
订购热线 021-61677277



发泡海参的方法

一、准备工作

1. 选择合适的容器: 最好使用无油、干净的容器, 如玻璃碗或陶瓷盆等, 因为油会影响海参的发泡效果。

2. 准备纯净水: 不能使用自来水, 因为自来水中可能有杂质和氯气等, 会影响海参的品质。

二、具体步骤

1. 清洗海参: 将干海参用清水冲洗一下, 去除表面的灰尘等杂质。

2. 首次浸泡: 把海参放入容器中, 加入足量的纯净水, 水要没过海参多一些。然后放入冰箱冷藏室, 浸泡约 48 小时, 期间每隔 12

小时左右换一次水。

3. 清理海参: 经过两天的浸泡后, 海参变软。沿着海参腹部的开口处剪开, 去除沙嘴和内脏, 并把海参内壁上的白色筋状物剪断成 2-3 段 (不要扔掉, 它也有营养)。

4. 再次浸泡: 将清理好的海参用清水冲洗干净, 放入容器中继续用纯净水浸泡, 依然放在冰箱冷藏室, 每隔 12 小时左右换一次水, 大约浸泡 2-3 天, 直到海参体积明显增大, 变得饱满有弹性, 用手捏起来没有硬芯即可。

发泡好的海参可以根据自己的喜好进行烹饪, 享受美味与营养。



入秋食海参 滋养好时光

入秋之际, 每天只需简单地打开一包即食海参, 无论是凉拌、煲汤还是煮粥, 都能轻松地将这份营养融入日常饮食之中。在清晨的阳光下, 一碗海参粥温暖着肠胃, 开启元气满满的一天; 在忙碌的午后, 一份凉拌海参为疲惫的身心注入活力; 在温馨的晚餐时光, 海参煲汤让全家人共享美味的时刻。

海参的吃法多样, 每一种做法都能呈现出独特的风味。凉拌海参, 搭配上一些清爽的蔬菜和特制的酱料, 口感爽滑, 滋味鲜美。将海参放入锅中煲汤, 它能吸收汤汁的精华, 让每一口汤都变得更加浓郁。而在煮粥时加入海参, 那粥就多了一份海洋的鲜美和醇厚, 让人回味无穷。

当我们在金黄的秋季里, 细细品味即食海参的鲜美, 仿佛是在与大自然进行一场亲密

的对话。让即食海参陪伴我们度过这美好的入秋时光, 在每一口的滋味中, 积累健康, 享受生活的美好。这不仅仅是对美食的追求, 更是对自己、对家人健康的一份责任与关爱。

即食海参
超值价: 199 元 / 斤
(约 8-10 头)
精选即食海参
超值价: 599 元 / 斤
(约 8-10 头)
订购热线 021-61677277

秋意浓浓与新会陈皮: 一场养生的邂逅

新会陈皮的香气, 是秋天的味道中独特的一种。轻轻一嗅, 那股浓郁而又醇厚的果香、药香交织在一起, 仿佛把人带入了一片硕果累累的果园。在容易让人感到干燥的秋季, 新会陈皮的香气是大自然赋予我们的一缕慰藉。

从美食的角度来看, 新会陈皮在秋季的餐桌上更能大展身手。用新会陈皮炖制的老鸭汤, 是秋季滋补的佳品。老鸭的鲜美与陈皮的醇厚在小火慢炖中完美融合, 每一口汤都饱含着陈皮的香气和老鸭的精华, 喝上一碗, 温暖了肠胃, 也驱散了秋日的凉意。还有陈皮蒸鱼, 那淡淡的陈皮味为鲜嫩的鱼肉增添了别样的层次感, 既去腥又提鲜, 让原本普通的菜肴瞬间变得精致起来。

秋季气候干燥, 人体容易出现喉咙干痒、咳嗽等不适。泡上一杯陈皮茶, 看着那一片片陈皮在热水中慢慢舒展, 金黄的色泽在茶杯中荡漾, 轻抿一口, 那温润的茶汤带着陈皮的香气顺着喉咙滑下, 仿佛给干燥的喉咙带来了一场甘霖。



订购热线 021-61677277
精挑新会陈皮
超值价: 1.9 元 / 克



物真·价真·意真

服务热线 021-61677277

地址: 上海市普陀区金沙江路 1678 号绿洲中环中心 6 号楼 611 室

上海真一堂商贸有限公司