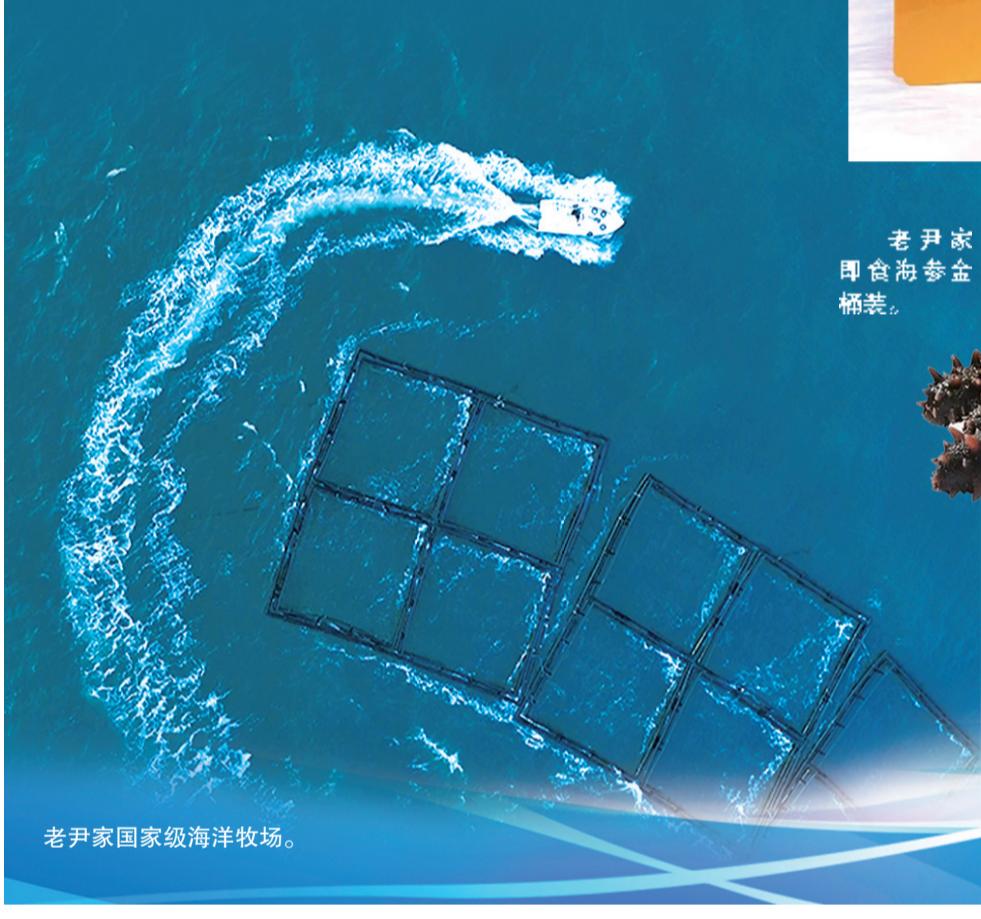


# 浓情“参”意在今冬

老尹家海参春节礼品季火爆开启 海参已成不少市民新春送礼首选

眼下年关将至,无论是走亲访友,还是拜访客户,抑或是带一份心意给家人,健康滋补的海参无疑是“高档有面儿”的上佳之选。近几年,越来越多的市民把海参当成一种高端的年货来筹备,海参市场份额逐年扩大。近日,青岛早报记者走访岛城具有代表性的海参企业,实地探访今年海参产品销售情况。



老尹家国家级海洋牧场。

## 海参成不少市民送礼首选

1月14日上午,记者在西海岸新区老尹家海参(阿里山路旗舰店)看到,店员们正在有条不紊地对顾客下单的产品进行装箱打包,顺丰快递小哥也频繁地进进出出,一派忙碌景象。店长告诉记者,今年步入礼品旺季的时间比往年有所提前,刚进入农历腊月,前来店内选购海参送礼的顾客就开始多了起来。

市民李先生刚从店内选购了20份干海参礼盒,想要送一份心意给远在上海的重要客户,同时他也为家人和朋友精心挑选了几款海参产品。李先生告诉记者:“以前每到春节选购礼品时,都眼花缭乱不知道选什么才好,自从前几年开始送老尹家海参后,客户一致反馈礼品很好,业务谈判也变得顺畅了许多,以后我就认准老尹家海参了!”

“目前我们已经进入了春节礼品的销售旺季,顾客纷纷通过线上线下各种渠道选购我们的产品。”据老尹家海参相关负责人介绍,各线下门店的单日集中发货量已达到4次以上,顾客足不出户便可享受送货到家服务。

## 优质海参选购有门道

作为一种高营养的海产品,海参含有丰富的蛋白质、氨基酸、微量元素和维生素等营养成分,广受消费者青睐。但是,市面上的海参品质参差不齐,如何选购优质的海参成为消费者关注的话题。

## 干海参泡发有讲究

买回家的干海参应该如何泡发?相信这是不少消费者心中的疑惑。在采访过程中,记者了解到一套全面详细的海



老尹家海参产品。

记者通过咨询业内相关人士了解到,在选购海参时应该注意以下几个方面:

一是看产地,要选择来自干净海域的海参,远离污染。

二是看形状,可以观察海参的刺和身体是否对称完整,优质的海参通常形状完整、肉质饱满,如果海参形状不完整或者刺不对称,可能是次品或者掺杂了其他物质。

三是看颜色,海参的颜色应该是自然、均匀的,呈现出深褐色或黑色,如果海参的颜色过于鲜艳或者有明显的白色斑点,可能是经过染色或者含有添加剂的。

四是看口感,优质的海参口感柔软Q弹,而劣质的海参口感硬或者没有弹性。

基于上述选购技巧,消费者还应尤其注意鉴别海参的质量。一般来说,优质的海参应该具有以下特点:肉质饱满、组织紧密,手感柔软且有弹性;参刺粗壮、均匀,没有明显的缺陷或者瑕疵;没有异味,可能有轻微的海鲜味;杂质少,肉眼看不到太多的沙子或者泥土。

总之,选购优质的海参需要消费者注意多个方面,包括产地、品种、颜色、形状、口感等。在购买海参时,消费者应该擦亮眼睛,注意鉴别海参的质量,选择符合自己需求和口味的高品质海参。

## 参泡发方法:

第一步,将干海参放置在干净的容器内,用纯净水浸泡2天,每天换水1次,至海参泡软(放在冰箱保鲜内,0℃—5℃);第二步,开口去牙——用剪刀从海参中间开口处向两端剪开,去掉头部白色的石灰质牙齿,轻洗海参内壁,保留海参内筋;第三步,锅内多加水,大火煮沸,把去掉牙的海参放进沸水里,并将水再次煮沸后调至小火,煮40—60分钟(时间根据干海参大小和自己喜欢的口感而定),关火后让煮好的海参自然凉透;第四步,待海参自然凉透后,及时更换纯净水泡两天,每天换水1次(放在冰箱保鲜内,0℃—5℃)。

在泡发干海参时需注意以下几点:一是泡发海参时必须使用纯净水;二是海参可一次多发些,发好后的海参一次食用不完,可以单个冰盘速冻,食用时自然解冻加热即可;三是整个发制过程中,手和容器不要沾油;四是煮海参时一定要先煮沸水再放海参,煮好海参后等水凉透再换纯净水泡发;五是整个泡发过程必须在冰箱的保鲜内进行。

## 万亩海洋牧场孕育高品质海参

作为岛城海参行业匠心企业的代表,老尹家海参始终备受广大消费者的青睐,近万亩的国家级海洋牧场、纯天然的环境孕育了肉质软糯、营养丰富的高品质海参。近年来,青岛老尹家海参始终以质量为本,以创新为驱动,致力于为消费者提供高品质的海参产品。

据了解,老尹家海参产自位于青岛竹岔岛海域的老尹家国家级海洋牧场。海洋牧场海域内海水深度25米,水温常年保持在5℃—21℃之间,盐度千分之三十,没有风浪袭扰,海水清澈,所以在老尹家海洋牧场生长的海参个大、皮厚、无腥味、有弹性,肉质软糯,营养丰富。

与一般海参不同的是,老尹家海洋牧场的海参一年中能多出3个月的生长时间——老尹家海洋牧场光照时间短,每天可增加海参4个小时左右的生长时间;四季恒温较好,将海参进入夏眠的时间推迟15—20天,最大程度推迟冬眠时间。加之海参在生长过程中靠捕食海底的天然饵料、浮游生物、海藻等为生,没有人工干预,因此老尹家海参的参龄更长,肉质更厚,营养价值更高。

作为岛城最具代表性的海参企业之一,老尹家海参是海参国家标准的发起者和参与制定者。老尹家海洋牧场出产的海参,蛋白质含量达到50%—60%,远远高于国家标准的40%,老尹家海参泡发后,参体饱满、肉刺挺拔、内筋粗实,口感弹韧、韧性十足。老尹家海参金玉满堂系列、锦绣系列、高端定制紫砂系列干参,以及即食海参金桶装在各门店热销,不管是自己食用,还是中秋送礼,都可以放心选择。

据了解,为了让消费者买得放心、吃得放心,老尹家海参还专门开通了两部24小时服务热线:4006-1234-15、4000-789-005,为广大消费者提供个性化的咨询、定制服务。

本版撰稿 观海新闻/青岛早报记者 郭念礼

图片均由老尹家海参提供