

众所周知,海参好,好海参在大连。海参中含有50多种营养成分,蛋白质含量高达55%以上,18种以上人体所需氨基酸,其中8种是人体所不能合成的必需氨基酸,并且氨基酸构成比例较好。但是面对市面上琳琅满目的海参品类,你买对了吗?本次,新民健康会员中心将连线大连当地久负盛名的润丰堂海参冯总,为你深度解密大连海参。

正宗大连海参来自北纬39度、30米以下深海

冯总介绍说,海参应选5-7年冷水、深海底播、黑褐色外观、刺排清楚的大连海参。而正宗大连海参又来自北纬39度,30米以下深海。

据了解,北纬39度、黄海与渤海交汇处,属于寒热交界地带,常年寒冷,流速0.75m/s,海流湍急,盐度31‰,这里远离污染,极致纯净,是国家一类清洁海域,也是世界公认非常适宜海洋生物生长的纬度,更是仅有的国家海珍原种场。这里的海洋产品有着世人公认的好口味和营养价值。

而30米以下的水深,其海底阳光能见度低,海水温度低,海参等海珍品,的生长周期长且身体强壮,再加上距黄海冷水圈较近,海水交换



能力和自净能力强,又远离大陆和主航道,污染度也低。

海参品质不以颜色区分参龄越长越珍贵

冯总表示,海参的生长年限和其营养价值有关。3整年以上就可称为成年参。参龄越长,表明海参在海洋中度过了漫长的岁月,汲取了更多的海洋精华,其体内积蓄的营养更丰富一些。所以,年限越长的海参,肉质更厚,营养价值更高,也更珍贵。

因此,海参的好坏不是单纯的以颜色区分,海参的颜色深浅与海参自身的品质并无关系,是由于海参在生长环境中所形成的保护色。海参习惯生活海底的岩石下、细沙中,以及海藻繁茂、波浪静稳的海水中,会根据周围生长环境不同而改变体色,海参这种变化的体色能有

效地保护自己。所以,海参并不能用颜色越深就是越好来判断其品质。

海参刺的多少并非决定海参好坏唯一标准

据介绍,海参刺的多少并不是决定海参品质的唯一标准,决定好坏的最关键因素是产地和海域。一般来说,海参的好坏与刺的密度无多大关系,刺的多少与生长环境有关。因此选择海参时切忌一味看海参刺,选择体壁肥厚粗壮的海参才更重要。

冯总解释道,海参加工工艺不同,泡发率就有差别。古法工艺,慢慢烘干,泡发起来涨的较大;新工艺,低温脱水,泡发率就差一些。“泡发海参不必太追求泡发率。海参的黄金泡发在10-12倍是正常的,大于这个数,细胞可能会受到破坏。”而海参泡发口感存在差别,真正的

好海参是经得起煮的。冯总说:“用高压锅一试就知道,好海参虽然有一点软,但却煮不碎!因为好海参经过反复加工,细胞都很完整,营养物质没有流失,因此泡发后仍具有弹性、嚼劲。如果追求口感好就可以像我那样多煮半个小时。”

冯总强调,泡发海参最重要的是掌握火候。“其实很简单,海参煮后先尝试用筷子夹,若夹起来相当容易说明还需再煮,若夹起来比较困难,那么煮的火候差不多。如果夹不起来,那就是煮过头了,得赶快捞出来!”

海参泡发攻略 避油勤换水,保留海参筋

为什么在家泡发海参,总泡发不大呢?冯总指出,这可能是某些细节没做到位,如浸泡时水温过高会促进海参蜕皮,这是海参自溶的开始。海参必须用0-5℃凉水泡发。泡发全程需要完全避油,需用纯净水,并注意勤换水。若发泡时海参有硬芯,那便是没泡透。

有些人习惯将海参筋扔掉后发制,冯总强调:“海参筋是海参体壁上粗壮白色条形物质,它是海参的神经系统。不少人误认为它是海参的肠子,或者为了能将海参发制的更大一些,便把筋剥掉。殊不知,海参筋不仅与海参体壁有相同的活性成份,还含有丰富的海参皂甙,酸性软骨素,精氨酸等稀有营养成份。海参能否发制大与其产品品质和加工工艺有关,所以建议泡发时务必保留海参筋”。

吴瑞莲

会员有礼

101-120 头大连润丰堂一级淡干海参,会员团购特卖价 5.9 元/g

本次会员团购特卖的正宗大连海参,从大连久负盛名的海参养殖企业大连润丰堂定购。润丰堂在大连海王九岛11℃冷海域,拥有数十万亩无公害海域,那里是世界珍稀的海参原产地核心区。润丰堂的海参就来自于这片深海冷水域的养殖基地,30米-40米的深海底播养殖,参龄达到5-7年以上。鲜活海参上岸后,采用古法工艺直接加工处理,几乎保留了海参完整的营养结构,活性成分高。正常情况下能泡发到10倍左右,口感富有弹性有嚼劲。

团购特卖时间:8月12-8月14日

【60-80 头规格】大连特级淡干海参:市场价20元/g,会员团购特卖价9.9元/g,单笔满200g送20g同等级大连淡干海参

【81-100 头规格】大连一级淡干海参:市场价16元/g,会员团购特卖价7.9元/g,单笔满200g送20g同等级大连淡干海参

【101-120 头规格】大连一级淡干海参:市场价14元/g,会员团购特卖价5.9元/g,单笔满200g送20g同等级大连淡干海参

参与方式:可拨打新民健康会员中心联合晚宝良品公司开设的会员团购咨询热线:021-80261688进行报名咨询。会员也可直接到静安区南京西路555号555大厦一楼晚宝良品南京西路馆(接待时间:10:00-17:30)。

藤茶清咽利嗓的滋润效果真的给力

新民健康老会员推荐恩施来凤县“藤茶”

此次,祖籍湖北的陈大伯向会员中心推荐了一款名为“藤茶”的茶。陈大伯说,藤茶是湖北恩施土家族自治州的重要特产,不仅本身都是宝,而且因为长在富硒的山地中,天然硒的含量较高。陈大伯请会员中心调查了解下,看看是否能够组织到既正宗优质又实惠的藤茶。

根据陈大伯的推荐,会员中心找到了恩施藤茶正宗产区来凤县,连线了来凤县藤茶领导企业——湖北恩施向班贵藤茶有限公司的高管向总。向总说,藤茶学名是显齿蛇葡萄,属于落叶藤本植物。“我们土家人习惯称它为‘藤婆茶’、‘长寿藤’。藤茶是选用从高山采摘的天然野生藤茶的鲜茎叶制成的,是土家族人世代都在喝的一种‘养生茶’”。

苦而不涩,后口甘甜 清咽利嗓十分明显

向总解释说,藤茶之所以被称为“养生茶”,主要是因为除了含有十几种氨基酸和硒、铁等多种微量元素外,还富含多种黄酮类物质,尤其是它所含有的二氢杨梅素,具有很好的药用和养生价值。藤茶含有一种天然植物霜,其有效成分主要是黄酮,含黄酮粗蛋白12.8~13.8,总黄酮平均含量为≥6%,最高检测含量为9.37%,是目前所有被发现的植物中黄酮含量最高,故被称为“黄酮之王”。(摘自百度百科)

向总说,藤茶的口感苦而不涩,后口甘甜,喝过后明显感觉喉咙舒服、清爽了。“一般而言茶隔夜不能喝,很容易变馊,而藤茶的活性黄酮则不同,沏泡一星期还是可以喝的。”

据了解,因为藤茶不含咖啡因和鞣酸,没有其他茶类的饮用禁忌,所以特别适合中老年朋友作为日常的养生茶来喝。

选择正宗好品质藤茶 看清制作工艺是关键

向总说,现在市面上的藤茶种类很多,价格也千差万别。选择藤茶的关键是看品质和有效成分,好藤茶会在茶叶的表面有天然植物白霜,这说明藤茶所含有的黄酮类物质比较多,品质比较好。“想要喝到真正的品质较好的藤茶,首先得看它的制作工艺。”由于直接晒干、水煮杀青、炒青方式对藤茶的有效成分会有所破坏,目前比较先进的是经过物理生物工程工艺制成的藤茶,能够最大限度的保留藤茶的有效成分,而来凤县的藤茶正是采用的这种工艺。好藤茶经过泡制,茶汤呈金黄色,清澈透亮。口感苦而不涩,后口特别甘甜,稍微浓点,那种喉部回甘令人印象深刻。另外,藤茶最好用刚煮开的沸水冲泡,不用洗茶,头道茶的有效成分含量比较高,倒掉十分可惜。而且藤茶比较耐泡,泡上3-4次都没问题的。

吴瑞莲



会员有礼

会员中心邀你现场免费品茶,向班贵特级藤茶市场价 298 元/500g,会员团购价 149 元/500g

为了帮助会员体验正宗优质的恩施来凤县藤茶,由新民健康会员中心联合负责会员产品定制、团购组织工作的晚宝良品公司,特地从恩施向班贵藤茶有限公司定制了一批特级藤茶,参与限量团购。

向班贵特级藤茶,市场价298元/500g,现在会员专享价149元/500g,单笔买满500g藤茶再送100g同品级的特级藤茶。团购活动

仅对新民健康会员开放,团购时间为8月12-8月14日,订完即止。

参与方式:可拨打新民健康会员中心联合晚宝良品公司开设的会员团购咨询热线:021-80261688进行报名和咨询。会员也可以直接到静安区南京西路555号555大厦一楼晚宝良品南京西路馆(接待时间:10:00-18:00),了解并免费品尝正宗凤鸣藤茶。

说出你想要 推荐你所爱

会员中心 喊你打电话!

在如今这个互联网时代,年轻人通过互联网可以迅速找到自己喜欢的产品和服务,而老年朋友几乎是被互联网抛弃的一代。不仅缺乏专门针对老年人的互联网服务,而且现在“大众创业、万众创新”的主要产品和服务也很少有针对老年人设计的,他们建议会员中心能否多开展一些老年产品的组织推荐活动。

其实,新民健康会员中心的主要服务对象正是老年朋友。因此,在成立之初,怎样为老年读者服务成了会员中心工作的重中之重。6月底,会员中心在其承办的上海新民智能养老高峰论坛上,提出推动上海老龄产业的发展,挖掘符合上海老人需要的老龄产品是工作的一大重要任务。

不过,最了解老年朋友需要的还是老年朋友自己,所以,我们建议广大会员朋友积极向会员中心来电,说出你想要,推荐你所爱。会员中心将组织工作人员记录你的推荐和建议,通过内、外部评估程序确认产品值得推荐后,可启动推荐产品的采购调查,并组织团购或定制方案,方案审核后即可向广大会员发布。