

海参“钜惠”就本周末 美味养生两不误

大连海参直销惠今起在上海金外滩宾馆正式开启

淡干辽刺参买三斤送一斤 即食海参298元/斤（10斤起）你还在等什么！

398元一斤的即食海参，2980元一斤的淡干海参……今日至下周一，由大连福康堂海参基也推出的“养生特卖会”，将在上海金外滩宾馆四楼正式开启，特价仅限四天。此次特卖会采取基地自供形式，取消中间诸多流通环节，大幅降低成本，让消费者尝到省钱买补品的甜头。

电话被打爆
货品充足希望消费者不要着急

自从“养生特卖会”的消息发布以来，咨询电话持续火爆，很多消费者早已按捺不住，就等着今天来买海参。为了让消费者能及时买到实惠又好的大连海参，主办方又特连夜从大连紧急追加空运过来1000多斤海参，马上到货，尽量满足更多消费者的需要。

很多消费者来电表示担心海参卖光，抢不到，想提前预定。据活动组委会透露，本次活动价格低，规模大，货品准备充足，保证能让消费者放心买到货真价实的大连海参。

品质有保证
特派员亲赴产地层层把关

据了解，本次活动销售的所有淡干海参、即食海参，将全部采取直销销售的模式。价格透明，实惠，看得见。特价仅限今日、周六、周日，下周一举办的“养生特卖会”上。其实除了价格特别优惠外，最主要的还是海参的质量。现场所有销售的海参，消费者可现场检验，放心购买。

更重要的是，这次为了保证所有现场销售的海参都是真正的淡干海参和原添加的即食海参，主办方前期派出了多名工作人员，赶往供应商的基地和生产包装车间，在海参生产的每一个环节层层把关，保证所有参展的海参全部是不加糖、不加胶的高品质本地淡干海参。

价格超实惠
特价买海参每天进补只要十几元

近期看到“养生特卖会”的举行消息后，消费者杨大爷打进咨询电话，让工作人员帮忙给他留5斤。杨大爷说，他这几年每年秋冬都会吃海参进补，营养价值非常不错。只是为了买海参，他和老伴还有儿子没少费心。

“市场上看起来不错的海参，一看价格就受限了，我们都是退休工人，真吃不起。”

杨大爷说自己为了买到好海参甚至还托大连的亲戚去当地购买，价格比特卖会的便宜不了多少，麻烦不方便。去年也是这个时间在金外滩大酒店特卖会上买了不少，今年还要到“养生特卖会”上以“特惠价”买到大连淡干刺参。



用海参发制壶泡发好的海参



工作人员采捕海参



包装好的海参产品

杨大爷算了一笔账，“直销惠的淡干海参，2980元最少能买80只，我一周吃3只，一天只需十几元钱而且无论熬粥还是煲汤，海参都是一道不错的美食！”

挑选小秘籍
自己发制干海参比即食海参更省钱

据了解，去年特卖会不少消费者在买海参时，很多都选择了即食海参。小刘是个白领，每天早上都会食用一根即食海参。“方便、省事。”小刘说。主办方的一位工作人员透露称：购买淡干海参可能会更便宜。例如本次“养生特卖会”主推的淡干海参，一般1斤可发15斤左右。干海参发制好以后，相当于每斤才200元，比即食海参还划算。

主办方工作人员还提醒，发制海参最好采用传统手工发制，而不用机器发制，因为每个海参的个头不一样，在手工发制过程中，可以随时观察每一根海参的发制情况，

可以根据每一根海参的具体情况去控制海参发制的温度、时间等，以确保每一根海参都能达到更高的营养价值。

海参可以这样保存：

- 淡干海参
因为经过了去除内脏的过程，而且为了增加保存时间也会在海参的表面加上一层草木灰，所以保存的方法很简便，将干的海参放在盒子里，储存在干燥通风的环境下即可，或者是将海参密封放在冰箱的冷藏室里也可以。
- 发泡好的海参
继续泡在0-5度冷水中，每天换一次水，可以保存3天。如果发泡的量较大，可将发好的海参用保鲜膜或小塑料袋子单独独立包好，放入冰箱冷冻室(零度以下)保存，这样保存时间可达3个月，但一般建议2周内吃完，这样新鲜度会更好。

迎中秋、国庆，“养生特卖会海参直销”全城比价产地直供 仅4天
本周五、周六、周日、下周一（9.18、19、20、21日）到上海金外滩大酒店“抢”辽刺参、冬虫夏草、云南三七
直销地址：上海金外滩宾馆（黄浦区广东路525号靠近湖北路）
公交地址：地铁一号线人民广场15号出口步行800米
地铁二号线南京东路4号出口步行800米
公交71路、127路延安东路浙江中路站下；23路、123区间、167路、49路、805路福州路福建中路站下；隧道三线、隧道六线、隧道九线、上川专线、980路福建中路延安东路站下；14路东新桥终点站。
直销电话：021-51619811
15000899211

海参可以这样吃>
胡椒海参汤

特点：清淡爽口，味鲜微辣。
原料：水发淡干海参750克，胡椒粉3克。
调料：熟大油、葱各25克，料酒15克，盐4克，味精5克，生姜水10克，香醋、酱油少许，鸡汤750克。
做法：
1、把发好的海参放入清水中，逐个细心抠去腹内黑膜，洗净泥沙，切成大片，在开水中氽透控出水分。葱洗净洗净切成厘米长的段。
2、炒勺上旺火，将熟大油烧热放入葱丝稍炒，烹入料酒加入鸡汤、味精、生姜水、酱油盐和胡椒粉，将海参片也放入汤内，汤开后将浮沫撇去调好味，淋入香油盛入大汤碗中，撒上葱丝和香菜段即可。

海参炖香菇
海参炖香菇用料：海参2条、香菇6朵、母鸡一只、料酒、蚝油、酱油、白胡椒粉、麻油少许
准备：1、香菇泡发。2、要切片，葱切段。3、酱油、麻油、料酒、蚝油，胡椒粉，盐。
汤各少许。淀粉一小勺。4、鸡汤。（鸡加水加姜片，大火烧开，小火炖两小时即可。）5、海参切段，香菇切小块。6、将海参在姜片和葱段水中稍煮片刻，沥干备用。
做法：1、油锅烧热，将另外的姜片葱段在油锅中爆香。2、倒入2勺的料酒。3、放入海参和香菇。4、加2勺勺上汤，盐半勺酱油，一勺蚝油，少许麻油，半勺勺料，盖上盖子焖烧15分钟。5、调上淀粉。6、加上盐，变黏稠即可。点缀青菜花和南瓜丝。



大连海参直销惠 吃什么营养滋补又健康？吃“辽刺参”，高档大气上档次，工厂直销价实惠！

等级	市场参考价	工厂直销价
3年即食辽刺参（8—12头）	参考价780元/斤	直销价398元/斤
3年淡干辽刺参（90—110头）	参考价7500元/斤	直销价2980元/斤
4年淡干辽刺参（60—80头）	参考价6900元/斤	直销价3380元/斤
5年淡干辽刺参（50—60头）	参考价12900元/斤	直销价4980元/斤
6年淡干辽刺参（40—50头）	参考价19800元/斤	直销价5980元/斤
8年6排刺海参（60—80头）	参考价24700元/斤	直销价9980元/斤

海参年份越长，体型越大，营养价值越高，越值钱！



一壶在手 发参不愁

“发参”不再是难事，特别研制的海参发制壶问世了！您只要会把参放进壶内，会按开关就会“发参”。凡现场购买淡干海参三斤，即免费赠送价值698元的海参发制壶。

主办方：大连福康堂海洋珍品有限公司