

## 第廿五課 海味乾貨篇一海參

### 種類

常用的海參有豬婆參、禿參和刺參。

#### 1. 豬婆參（又名白石參）

**特徵：**身型肥大，曬乾後仍能保持柔軟才屬上品，以印尼出產的豬婆參最好。

**口感：**脰滑綿軟。

**浸發時間：**5 至 7 天。

**浸發程度：**1 斤可浸發到 2.5 至 3 斤。

#### 2. 禿參

**特徵：**似一塊半透明的橡皮膠，可見到清晰的橫紋，有光澤和香氣，堅硬如石頭者為佳品。

**口感：**香口嫩滑。

**浸發時間：**4 至 5 天。

**浸發程度：**1 斤可浸發到 4 至 5 斤。

#### 3. 刺參（又名遼參）

**產地：**刺參乃海參中的極品，以日本出產的刺參為佳，分為關東刺參和關西刺參：

關東刺參一刺幼而鈍，且較關西刺參為密。

關西刺參一刺較疏而短。

韓國和中國的遼寧也有刺參出產，但品質不及日本的好。

**口感：**爽中帶韌。

**浸發時間：**1 至 2 天。

**浸發程度：**1 斤可浸發到 4 至 5 斤。

### 處理方法

浸泡→洗→煲→焗→洗

如海參仍未夠柔軟，可重複煲、焗的步驟，直至海參焗至有六、七成熟，便可用剪刀剪開肚子，挖出腸和砂石，再徹底洗淨和煲一至兩次，焗後取出洗淨，然後用薑、蔥和紹酒將海參出水 10 分鐘，待用。

### 保存方法

食用前，勿讓海參沾上油或水（注意盛載海參的器皿也不可有油或水），否則海參會霉爛。