

本文目录

- [鲜白参怎么保存？](#)
- [新鲜东北长白山人参怎么保存？](#)
- [新挖的野参怎么保存？](#)
- [带土的生参如何保存或晾晒？](#)
- [刚从地里挖出来的人参怎么保存？](#)

鲜白参怎么保存？

答，鲜白参可以放在冰箱中保存常用的方法，用新鲜的参深表面上喷点清水，用保鲜膜把它包裹起来，放在家中冰箱里可以在保鲜膜上扎几个小孔，透透气啊，保持保存两三个月的不会变质，水分也不会流失新鲜真还可以泡在酒里面，这两种方法是很多人采用的，[头条菜垵](#)

新鲜东北长白山人参怎么保存？

大家好，好高兴能够回答这个问题！[头条菜垵](#)

我是长白山的小安然，从小生活在东北长白山，长白山是人参的主产区，所以人参的保存方法是我们祖辈经验积累出来的，下面我交给大家，感谢大家支持??[菜垵头条](#)

鲜参保存方法 垵頭條萊

- 1.洗刷干净晒干保存，可存放2年（不建议因为每个地方日照条件不同，晾晒时间不同）條萊垵頭
- 2.洗刷干净控干水后放入50度以上白酒里最好60度白酒里，可泡酒三年以上（强烈推荐）垵頭條萊
- 3.放冰箱冷藏0到零下2度，可存放3-6个月个月（推荐，注意冷藏温度）萊垵頭條

新挖的野参怎么保存？

- 1、罐贮法。将人参晾干后用纸包好，放入塑料袋中，挤出空气后封口。取一大不适宜的陶瓷罐，洗净晾干，在底部及罐内四周放一层生石灰，生石灰上铺一层纸，将装有人参的塑料袋放入罐中，最后盖紧罐盖，置于阴凉干燥处。此法可保证人参一年不变质。
- 2、冰箱贮法。将晾干的人参放入一洗净干燥的玻璃瓶内，瓶盖内垫一橡胶垫片，然后旋紧瓶盖，以保持瓶内良好的密封状态，再将玻璃瓶放入冰箱冷藏室内保存即可。萊垵頭條
- 3、常规保存法：对确已干透的参，可用塑料袋密封以隔绝空气，置阴凉处保存即可。已生虫的人参应轻轻敲打以除去虫卵、虫尿及虫体，再置阳光下晒或50℃烘烤，以杀死虫卵和虫体。有霉点人参先晒干或烘干，再用软毛刷或牙刷刷去霉尘，然后再用温水刷净，晒干即可。萊垵頭條

带土的生参如何保存或晾晒？

刚采回来的鲜人参需要经过净制，就是出去泥沙等脏东西，然后用清水快速涮洗几次，用软刷轻轻刷去表面的污垢。條萊垵頭

切忌不可长时间浸泡在水中，这样会使人参的有效成分人参皂苷大量流失，因其易溶于水。涮洗干净后置于阴凉通风处阴干，不可在阳光下暴晒。待干燥后存放于保温箱中，可以放一些干燥剂。萊垵頭條

刚从地里挖出来的人参怎么保存？

人参从地里挖出来，如果自用就用青苔藓包好，到家清洗干净用就可以了。如果做货，清洗干净后直接加工就可以。刚挖的人参属鲜参，用苔藓包好放阴凉处一周之

内没问题，但不能清洗。如要长时间保存，清洗后建议用密封袋真空包装，放入冰箱冷藏，不能冷冻。最好是在包装袋里放一些高度白酒，一起真空。这样保存的时间会更长些。萊珀頭條