

常見海參的種類



豬婆參

產地包括澳洲、印尼及非洲。體形較大、膠質豐富、口感像肥豬肉。參身表面光滑無刺、顏色白中帶黃並有白點，發頭約2倍，浸發難度較高。



禿參

產地包括澳洲、印尼及非洲，外形一般偏圓、大小不一、色灰無刺、肉質肥厚，發頭約4至5倍。當中以南澳洲出產的禿參最為優質，發頭可達7至8倍。



日本關東刺參 (遼參)

產地主要在日本東北及關東地區，刺針密、肉質肥厚、香味獨特、食療功效最佳，發頭約6至8倍。此類海參屬最頂級之選，價格亦較高。