

土笋冻原材料公司 东沙群岛土笋冻原材料 长虎土笋冻现货销售

产品名称	土笋冻原材料公司 东沙群岛土笋冻原材料 长虎土笋冻现货销售
公司名称	晋江市安海镇长虎土笋冻加工点
价格	面议
规格参数	
公司地址	晋江市青阳新街广场惠民街99号
联系电话	18960416203 18960416203

产品详情

土笋冻特点介绍

- 1、土笋冻营养丰富，东沙群岛土笋冻原材料，富含蛋白质、多种氨基酸和钙、磷、铁等微量元素和能够调节大脑功能的牛磺酸多种成分；加上内含星虫是一种含有多种氨基酸的高蛋白海产食品，故有“海滩香肠”的美誉，深受泉州地区及国内外消费者青睐。
- 2、土笋冻，起源于福建省泉州市安海，是一种色香味俱佳的特色传统风味小吃。土笋冻是一种由特有产品加工而成的冻品。相传发明人是民族英雄郑成功。
- 3、它含有胶质，主要原料是一种蠕虫，土笋冻原材料生产厂家，属于星虫动物门，学名可口革囊星虫。身长二、三寸。经过熬煮，虫体所含胶质溶入水中，冷却后即凝结成块状，其肉清，味美甘鲜。

土笋冻是谁发明的？

相传发明土笋冻的是民族英雄郑成功。

传说三百多年前，郑成功屯兵东南，士兵因粮食不够，就地取材，土笋冻原材料公司，从海滩上挖掘海

虫，经蒸煮后和汤充饥，偶然有吃剩的土笋连汤隔夜存放，竟然结浆成更加美味的土笋冻，自此以后，这道美食传遍驻屯军附近民间，成为当地人的美食，并随郑成功部队传到台湾，再回传到泉州晋江南安一带，尤以郑成功起事的基地晋江安海的土笋冻极为出名。

如今，安海土笋冻制作技艺已被列入晋江第四批非物质文化遗产名录。这种让闽南人魂牵梦绕的家乡味道得以系统地传承保护下去。

土笋冻的做法

土笋被从沙子里逮出，先放养一天，以吐清杂物，然后下锅熬煮，因为这东西像猪皮一样具有高度的胶原蛋白，所以熬得一锅粘粘糊糊，土笋冻原材料多少钱，盛出来后装在小碗中，待其自然冷却之后，就凝固成一小碗“土笋冻”了。它们个个颜色白润晶莹剔透，其肉清，味美甘鲜，清香软嫩，滑溜爽口。配上好酱油、北醋、甜酱、辣酱、芥辣、蒜蓉、海蜇及芫荽、酸白萝卜丝、辣椒丝、番茄片等就成了色香味俱佳的风味小吃了。

土笋冻原材料公司-东沙群岛土笋冻原材料-

长虎土笋冻现货销售由晋江市安海镇长虎土笋冻加工点提供。晋江市安海镇长虎土笋冻加工点是福建泉州,果冻类的见证者,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在长虎土笋冻领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创长虎土笋冻更加美好的未来。