

土笋冻营养价值 长虎土笋冻现货销售 泉州土笋冻营养价值

产品名称	土笋冻营养价值 长虎土笋冻现货销售 泉州土笋冻营养价值
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

土笋冻生产情况

截至2013年7月，安海西垵村有95%的安海土笋冻经营者，全村有土笋冻经营户27家，从业者200多人。每家作坊每日产土笋冻300~500盒，消耗土笋将近100公斤，年产值约2000万元。

据2021年1月quan国农产品查询系统显示，安海土笋冻生产规模达到2765公顷，成品0.657万吨。

安海土笋冻以其独到的制作工艺和美妙的口感，已经逐渐走出闽南，远销东南亚及中国香港、中国aoi门等地，成为安海的标志之一。（来源于网络）

土笋冻的做法

土笋被从沙子里逮出，土笋冻营养价值，先放养一天，泉州土笋冻营养价值，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，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。

土笋冻是笋做的？

土笋冻，莆田土笋冻营养价值，外地人单听名字常以为是笋做的，其实“土笋”不是笋，也根本不是植物，而是一条条形似小蚯蚓的环节小动物，学名叫“星虫”，闽南土笋冻营养价值，生长在江河入海处咸淡水交汇处的滩涂。它外形粗陋。颜色黑褐，粗者如手指，细者如稻茎，约有拇指长短，还拖着一条长有一两寸、细如火柴梗、伸缩自如的“尾巴”。因为这种小虫子状如圆筒笋，滋味比山上的冬笋还好，所以闽南沿海一带称之为“土笋”。

星虫含有胶质，土笋冻就是用它加工而成的冻品。

土笋冻营养价值-长虎土笋冻现货销售-泉州土笋冻营养价值由晋江市安海镇长虎土笋冻加工点提供。“土笋冻，土笋冻原材料，土笋冻招商”选择晋江市安海镇长虎土笋冻加工点，公司位于：晋江市青阳新街广场惠民街99号，多年来，长虎土笋冻坚持为客户提供好的服务，联系人：颜经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。长虎土笋冻期待成为您的长期合作伙伴！