

长虎土笋冻厂家 土笋冻批发销售 土笋冻

产品名称	长虎土笋冻厂家 土笋冻批发销售 土笋冻
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

关于“土笋冻”最早的书面记载，土笋冻批发，是清代周亮工所著的《闽小记》，书中提到：“予在闽常食土笋冻，味甚鲜异，但闻其生于海滨，形类蚯蚓，土笋冻，终不识作何状。”

“土笋冻”制法简单，将海边挖来的土笋放在清水中，使其吐清泥沙，再放到案板上，开膛破肚，去内脏后清洗干净。而后放入清水熬煮，烧开后即可关火，此时汤汁里已有了胶质层，只需要将其装进小酒盏内，放入冰箱冷却，即制成了。

土笋又名涂笋，据《闽小记》载：“予在闽常食土笋冻，味甚鲜异，但闻生于海滨，形似蚯蚓，即沙巽也。”出名的要数晋江安海的土笋冻，味美甚鲜，在《闽杂记》也记载：“涂笋生于海滩沙穴中，今泉州海崖有产。”今安海产量较多。土笋冻呈灰白色，晶莹透明，香嫩清脆，富有弹性，和其它调料配食，风味尤佳，是福建泉州乃至泛闽南地区一带冬春季节的时令佳肴。

从前到了大热天，“土笋冻”不好冻结，有了冰箱，大热天也可以做，一年四季都有“土笋冻”吃。醋溜醋溜的，再加上蒜蓉，配上冰凉有嚼头的土笋冻，一个接着一个，让人欲罢不能

关于我们

晋江市安海长虎土笋冻是一家集土笋冻生产销售、土笋冻招商、土笋冻加盟、长虎土笋冻批发等业务及

土笋冻（星虫）原材料生产批发销售为一体的土笋冻加工厂家。本公司从自产自销到现在生产销售一条龙服务，历经了三代人九十多年的历史，为了服务人们本公司加盟提供技术及原材料服务，欢迎有需要的朋友来电咨询！

做土笋冻其实很简单，把土笋从沙子里逮出，先放养一天以吐清杂物，然后下锅熬煮。因它像猪皮一样具有高度的胶原蛋白，所以熬得一锅黏黏糊糊，盛出来后装在小碗中，待它自然冷却之后，就凝固成一块块土笋冻了。

它们个个晶莹剔透，土笋冻价格，肉脆冻软，味美甘鲜，滑溜爽口。吃一口在嘴中，凉凉的，咬上一口土笋，脆脆的，配以蒜蓉、酱油、北醋等酱料，味道更加绝妙，在齿间回味无穷。讲究的人，还会配上甜酱、辣酱、芥末、再加上海蜇、芫荽、白萝卜丝、辣椒丝、番茄片等，色香味俱佳。

晋江安海长虎土笋冻公司经营范围：土笋冻及原材料批发，品种多样，价格合理，质量可靠，土笋冻批发销售，可预定各种规格的土笋冻。本厂制作土笋冻历史悠久，工艺传统，口感地道，味甘甜爽，是多年的老品牌产品。长虎经营土笋冻及原材料批发，品种多样，价格合理，质量可靠，可预作各种规格土笋冻。开办培训，欢迎大家加盟！

长虎土笋冻厂家(图)-土笋冻批发销售-土笋冻由晋江市安海镇长虎土笋冻加工点提供。行路致远，砥砺前行。晋江市安海镇长虎土笋冻加工点致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为果冻类具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!