

# 闽南土笋冻供应商 土笋冻供应商 长虎土笋冻厂家

产品名称	闽南土笋冻供应商 土笋冻供应商 长虎土笋冻厂家
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

### 土笋冻食用方法

土笋的吃法也是很多的，除了制成“土笋冻”外，还可以炒食、煮汤，泉州土笋冻供应商，也可以跟洋参、瘦肉等一起煲来做药膳。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。

土笋冻是一种由特有产品土笋加工而成的冻品，晶莹透明、鲜嫩脆滑，发源于福建泉州，是一种色香味俱佳的特色传统风味小吃。

### 土笋冻——土笋养殖要求（一）

场地选择：选择自然生态环境优良，没有直接受工业“三废”及农业、城镇生活、医liao废弃物污染影响的区域。海域海水水质符合《海水水质标准》di一、二类水质标准。底质应符合土笋的生活习性，在中潮区的中、下部和低潮区的沙质潮间带区域较好。

播放苗种：播苗要选在大潮汛期进行，以保证有足够的播苗时间，闽南土笋冻供应商，保证当潮把苗种全部播到滩上。涨潮前半小时停止播苗，土笋冻供应商，防止未钻入滩面的土笋幼苗被潮水冲走。风雨天不宜播苗，寒流天不宜播苗。

关于“土笋冻”最早的书面记载，是清代周亮工所著的《闽小记》，漳州土笋冻供应商，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，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。

闽南土笋冻供应商-土笋冻供应商-长虎土笋冻厂家由晋江市安海镇长虎土笋冻加工点提供。闽南土笋冻供应商-土笋冻供应商-长虎土笋冻厂家是晋江市安海镇长虎土笋冻加工点今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：颜经理。