

土笋冻招商 韶关土笋冻 长虎土笋冻招商加盟

产品名称	土笋冻招商 韶关土笋冻 长虎土笋冻招商加盟
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

土笋冻产品荣誉

2013年6月，安海土笋冻制作技艺入选晋江市第四批非物质文化遗产。

2016年12月，安海土笋冻在北京举行的首届中国jin牌旅游小吃颁奖暨展示品鉴会上获“中国jin牌旅游小吃”称号。

2018年3月，土笋冻招商，安海土笋冻入选第三批“福建十大渔业品牌”名单，[10] 12月，安海土笋冻被福建省weidang史研究室和地方志编纂办公室、泉州shi委dang史和地方志研究室以及晋江市档案局授予“福建地方特色产品”“泉州市乡村记忆名特产”称号。

2020年7月6日，中华人民共和国农业农村部正式批准对“安海土笋冻”实施农产品地理标志登记保护。

土笋冻制作步骤

- 1.挑选鲜活的土笋，清洗其外表的泥巴。
- 2.开膛挤出内脏后清洗干净。
- 3.清水煮1小时，在煮时放一定量的味精和盐。
- 4.用清水煮熟后，把土笋放在手心揉搓，去掉土笋的外皮。
- 5.分别把土笋和煮土笋的汤放进碗里。

6.把盛有土笋的碗放在冰块上让其冷却。

7.用蒜泥，酱油和醋制作佐料。

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，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，土笋冻公司，价格合理，质量可靠，可预作各种规格土笋冻。开办培训，韶关土笋冻，欢迎大家加盟！

土笋冻制作注意事项

1.土笋一定要用鲜活的。挑选土笋是不是活的，可以看它的颜色和体型，土笋冻生产厂家，活的土笋是黑色的，身体鼓鼓的；死的土笋则呈白色，身体扁成一条。

2.洗土笋的时候一定要多次清洗，如果洗不干净会影响土笋冻的味道，吃下去也不健康。

3.放到碗里时，要用冰块冷藏，使其凝固而且不会变质。

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！

土笋冻招商-韶关土笋冻-长虎土笋冻招商加盟(查看)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拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！