

闽南土笋冻加盟 闽南土笋冻 长虎土笋冻生产厂家

产品名称	闽南土笋冻加盟 闽南土笋冻 长虎土笋冻生产厂家
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，活的土笋是黑色的，闽南土笋冻，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！

长虎土笋冻生产厂家，火热招商加盟

土笋冻的样子仔细一看，倒是别有一番风味:晶莹剔透的外表，里面嵌着白乎乎胖嘟嘟的星虫，让人忍不住想尝尝味儿，再加上调味料芥末、甜辣酱等，给平凡的外表添了一丝美色。一吸，闽南土笋冻厂家，就把整个土笋冻吸到嘴里了。如果调料加得太多，准会让你辣得直流泪。不过，闽南土笋冻加盟，在被辣的同时，闽南土笋冻招商加盟，却又感到一股妙不可言的清香软嫩、滑溜爽口，可美味了!即使没加调味料，也不会感到太淡，纯正的海鲜味也另有一番风味。

土笋冻的土笋养殖环境

晋江市域三面临海，东南部海岸曲折、多港湾、多岛礁，海岸线长110公里，滩涂面积大，浅海水域广阔，有机质含量高。土笋则是生于沿海江河入海处咸淡水交汇的滩涂上，晋江丰富的海域资源为土笋的生长提供了优越的条件。海域海水水质基本符合《海水水质标准》di一、二类水质标准，近岸海域优良水质面积比例为100%，优良的水质有利于土笋的养殖。

气候特征：安海土笋冻地域保护范围属于南ya热带海洋性季风气候，年均气温20-21℃，年日照时数2130-2385.2小时，日照百分率大，年均降水量911.7~1231.0毫米，热量丰富，日照充足。

闽南土笋冻加盟-闽南土笋冻-长虎土笋冻生产厂家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从事“土笋冻，土笋冻原材料，土笋冻招商”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：颜经理。