

泉州土笋冻生产厂家 土笋冻生产厂家 长虎土笋冻批发销售

产品名称	泉州土笋冻生产厂家 土笋冻生产厂家 长虎土笋冻批发销售
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

土笋冻传统制作工艺独道

一村年产2000万元

一条条黑不溜秋的土笋，如何成为晶莹剔透、甘甜鲜美的土笋冻，这可是有讲究的。鲜活的土笋清洗后，要用船形的石碾移动碾压，以挤出内脏并磨掉黑色的表皮，土笋冻生产厂家，然后再清洗，去除土笋残余的黑色表皮。这种独道的制作工艺，安海人代代传承，地道zheng宗。

由于广受好评，安海不少村民得以靠土笋冻养家糊口，其中以西垵村为甚。据了解，安海土笋冻经营者95%集中在西垵村，闽南土笋冻生产厂家，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。

土笋冻350年前已是名小吃

这是民间流传的一种说法，关于土笋的文字记载，则可追溯到明代。明代《闽中海错疏》、明末谢肇淛《五杂俎》、清代周亮工所著《闽小记》等均有记载。周亮工1658年的《闽小记》一文记载：“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。”如此说来，350年前土笋冻就已是十分盛行的市井小吃，周亮工也成为到目前为止发现的zui早述及“土笋冻”一词的人。

土笋冻的土笋是属于海产吗？

土笋冻是一种由海产加工而成的冻品。土笋学名叫做“星虫”，泉州土笋冻生产厂家，是一种环节动物；它经过熬煮，所含胶质溶入水中，冷却后即凝结成冻。晶润的土笋冻，配上酱油、香醋、甜酱、辣椒酱、芥辣、蒜蓉、海蜇等；还可有芫荽、白萝卜丝、辣椒丝、番茄片，厦门土笋冻生产厂家，则成色香味俱佳，现在已成为福建，泉州，厦门特色的小吃之一。

“长虎土笋冻”是泉州出名地道的出售土笋冻的餐馆，来到厦门一定要去尝试。除此之外，街头巷尾各类泉州小吃的门店也都能找到这道特色小吃的踪影。

泉州土笋冻生产厂家-土笋冻生产厂家-长虎土笋冻批发销售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位于晋江市青阳新街广场惠民街99号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前长虎土笋冻在果冻类中享有良好的声誉。长虎土笋冻取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。长虎土笋冻全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。