

泉州土笋冻厂家 长虎土笋冻 泉州土笋冻

产品名称	泉州土笋冻厂家 长虎土笋冻 泉州土笋冻
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

土笋冻程序简单 清洗繁琐

制作土笋冻的原料是一种生长在海边土里的独te虫子，泉州土笋冻做法，名叫土笋。这种虫子人工很难饲养。鲜活的土笋满身沾满泥巴，要用清水洗十几遍才能将其身上的泥巴洗干净，然后用剪刀剪掉土笋的一头，把内脏挤出来。烧一锅清水，加一把味精和盐，再把土笋放进清水里煮，煮熟后双手揉搓土笋将其外皮去掉。“一般50公斤土笋同时放入锅里煮，至少要煮一个小时。土笋煮熟后，他把煮土笋的汤分别装进事前准备好的小碗里，然后往每个碗里放适量的土笋，接着把这些初步制作好的土笋放在冰块上冰，“冰块的作用是降低温度，使土笋凝固形成土笋冻”。

土笋属于海鲜，鲜活的土笋拿在手边就能闻到海鲜固有的腥味，但是做好的土笋冻却吃不出丝毫的腥味，一口吃下去，新鲜而清爽。

土笋冻具体制作方法（二）

所需食材：主料（制20块）新鲜海土笋500克，精盐10克。辅料香醋4克，酱油6克，蒜泥10克，姜丝3克。

制作步骤

1、用石槌不断碾磨海土笋，滚出全部内脏杂物。把土笋放入清水中，将其体内的泥土漂洗干净，呈白亮

时捞起；

2、锅置火上，泉州土笋冻厂家，把750克的水和海土笋一起倒入锅中，放入盐，熬至沸熟，胶质渗出后连汤舀起，分装在小瓷碗中，静放在露天过夜，自然冷却凝成固体物（夏天要放入冰箱才会凝结）；

3、用竹签挑出，配以陈香醋、酱油、蒜泥、芹菜、姜丝等佐料，即可上席。

制作注意事项：煮土笋冻的过程中要经常开盖搅动，煮至土笋胶质溶于水为宜；土笋冻要放入保温箱内并加以冰块保冰，以免融化。

关于“土笋冻”最早的书面记载，泉州土笋冻是什么，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，泉州土笋冻，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。

泉州土笋冻厂家-长虎土笋冻(在线咨询)-泉州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!