

漳州土笋冻好吃吗 土笋冻好吃吗 长虎土笋冻厂家

产品名称	漳州土笋冻好吃吗 土笋冻好吃吗 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

土笋冻怎么样辨别优劣呢？

一道简单的土笋冻，如何分辨优劣？闽南人有一套自有的检验方法：一筷子夹起，皮冻的外部滑溜易掉，掉在盘中，若能“蹦跳”两下，说明这样的土笋冻比较脆嫩，味道也鲜美；若是软烂如粥饭，没有弹掉感，则是不够新鲜，只能被闽南人赶下饭桌。

上佳的土笋冻成色白亮没丝毫腥味，一碗土笋冻常配蒜蓉、酱油、北醋等酱料，和匀后，舀一勺放进嘴里，感觉是凉凉的，土笋脆脆的。闽南人爱拿土笋冻当下酒菜吃，土笋冻里加上海蜇、芫菜、白萝卜丝、辣椒丝、番茄片等配料，再用甜酱、辣酱、芥末等调味，土笋冻好吃吗，爽口下酒。

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，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，安海土笋冻好吃吗，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。

土笋冻制作步骤

- 1.挑选鲜活的土笋，漳州土笋冻好吃吗，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，闽南土笋冻好吃吗，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，价格合理，质量可靠，可预作各种规格土笋冻。开办培训，欢迎大家加盟！

漳州土笋冻好吃吗-土笋冻好吃吗-长虎土笋冻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。