

漳州土笋冻 长虎土笋冻现货销售 漳州土笋冻批发销售

产品名称	漳州土笋冻 长虎土笋冻现货销售 漳州土笋冻批发销售
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

土笋冻的吃法

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，漳州土笋冻批发销售，一年四季都有“土笋冻”吃。醋溜醋溜的，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。

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，漳州土笋冻厂家，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！

2013年安海土笋冻申请非遗

“土笋冻呀土笋冻，zuizui好吃真正港（zheng宗）。”“酸醋芥末芫荽香，鸡鸭鱼肉阮（我）都无稀罕，特别爱咱家乡土笋冻。”晋江南洋老华侨所创作的《哇，漳州土笋冻价格，土笋冻》闽南歌曲，唱出了食客对土笋冻的喜爱之情。日前晋江市安海土笋冻制作技艺被列入晋江第四批非物质文化遗产名录，目前正在申报泉州“非遗”。

土笋冻是什么？

其实土笋冻并不是大家想象当中的用做竹笋做出来的食物，而是用海边捕捞的沙虫制作而成的。之所以叫它土笋冻，主要是沙虫经过晒制熬煮之后，在汤冻里看着像是一根根竹笋，所以叫做土笋冻，这样也不会因为它是沙虫，而吓坏一些不敢尝试的人。真正来说，漳州土笋冻，其实它是海鲜，并不是蔬菜。在海滩里面，把它饿，把它拿出来之后，经过清洗，晒干，然后熬制而成的量，把它冻成在冰箱里救出他们。注，手动。所以它其实也是属于海鲜当中的一种。

漳州土笋冻-长虎土笋冻现货销售-

漳州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是福建泉州,果冻类的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在长虎土笋冻领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创长虎土笋冻更加美好的未来。