莆田土笋冻招商 土笋冻招商 长虎土笋冻生产厂家

产品名称	莆田土笋冻招商 土笋冻招商 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

土笋冻的起源

土笋冻里的土笋个个颜色白润、晶莹剔透，其肉味美甘鲜、清香软嫩，非常爽口。

我美丽的家乡泉州，不仅有旖旎的风光、美妙的琴音，更有许多让人赞不绝口的特色小吃:鱼丸、薄饼、芋包、五香条等。我zui喜爱的要数泉州风味小吃——土笋冻了。

土笋冻是一种由学名叫星虫的海产加工而成的冻品。传说在郑成功屯兵闽南时，士兵们粮食不够，莆田土笋冻招商，就学当地百姓用海里挖来的生物土笋（学名星虫）煮汤喝，士兵们觉得很好喝，不仅可以充饥，而且北方士兵到南方的火气还神奇地消除。

有一年冬天，将士们因忙于操练，煮好的土笋汤来不及喝，等到凉了变成块才吃，没想到“ 土笋冻 ”比“ 土笋汤 ”更好吃。于是，美味小吃土笋冻就这样诞生了。

闽南土笋冻

闽南人有一首用闽南语唱的名叫《哇，土笋冻》的歌曲，歌中唱道：“ 土笋冻呀土笋冻，zui好吃真正港（地道），天脚（底）下，土笋冻招商，笼（全）都真稀罕，独独咱家乡出这项。 ”“ 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，哇，安海土笋冻招商，哇，想做土笋冻。 ”

做“ 土笋冻 ”其实也很简单，先把土笋泡在水里，让它吐出肚里的泥浆，再铺在石板上碾压破肚，闽南土笋冻招商，洗去肚里残余的泥浆杂质，然后加水在锅里猛火旺烧，只需滚沸两三分钟就成。经过泡、压、煮三道工序，而后便是舀起倒入事先备好的模具中冷却成型。

土笋冻可不仅在泉州流行，像厦门、莆田的大街小巷里都有售卖。

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，历经了三代人九十几年的历史，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！

土笋冻历史记载

土笋冻的开山鼻祖是我们的民族英雄郑成功。郑成功奉命攻da台湾之时，曾经有一段时间，粮草紧缺。而郑成功治军严明，坚持不接受老百姓的任何资助。驻军当时所在地离海滩很近，将士们到海边挖出来大量的“ 土笋 ”，而郑成功每日仅食用以土笋煮成的汤。忧国忧民的郑成功为了早日收fu台湾，经常忘记用餐，而其下将士经常要再次温热土笋汤。某日，郑成功不想让手下将士为他温热，直接食用凝成冻的土笋汤，没想到这味道比土笋汤要好，无意中郑成功发明了安海土笋冻！（来源于网络）

莆田土笋冻招商-土笋冻招商-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。“ 土笋冻，土笋冻原材料，土笋冻招商 ”选择晋江市安海镇长虎土笋冻加工点，公司位于：晋江市青阳新街广场惠民街99号，多年来，长虎土笋冻坚持为客户提供好的服务，联系人：颜经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。长虎土笋冻期待成为您的长期合作伙伴！