

安海土笋冻批发销售 土笋冻批发销售 长虎土笋冻现货销售

产品名称	安海土笋冻批发销售 土笋冻批发销售 长虎土笋冻现货销售
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

土笋冻到底怎么做怎么吃的？

1.准备沙虫

做土笋冻主要的原料就是要沙虫。海边捕捞过来的时候都是新鲜的。需要先把它洗净，然后用专门的锤子把它碾压，清理干净之后再进行晒制熬住。如果是自己家庭的话，土笋冻批发销售，可以买已经处理好的晒干的沙虫，然后放入锅中去煮，煮的时候要多煮一会儿，把它上面一层黑色膜煮掉为止。

2.冷藏

煮沙虫的汤不能等掉了，一定要把它全部倒到器皿当中，与煮好的沙虫放在一起，然后放入冰箱冷藏。必须冷藏4~6个小时，这样的话汤汁和沙虫才会冻在一起形状果冻状。吃的时候用刀将它切成一块一块。

3.调味汁

做好的竹笋冻不能直接吃，需要加入一些调味料，将酱油，醋，沙茶酱，辣椒，泉州土笋冻批发销售，香菜等调味料放在一起，调制出香气四溢的调味汁，安海土笋冻批发销售，然后将土笋冻放进去拌一下，这才是地道的吃法。

土笋冻是“黑暗料理”？

土笋冻的名字很有“欺骗性”，外地人往往会以为是笋做的冻。

事实上，“土笋”并不是笋，而是ye生于沿海江河入海处咸淡水交汇的滩涂上，学名称为“星虫”的一种环节软体动物，身长二三寸，含有胶质，以泥巴中的藻类和腐殖质为食。

星虫因外形粗陋，表面有密密麻麻的凸起物，闽南土笋冻批发销售，颜色黑褐，粗细长短不一，尾巴可以自如伸缩，很像蠕动的蚯蚓，所以闽南人称它为“黑蚯蚓”。

因此，不少人将土笋冻视为福建的“黑暗料理”。虽然星虫长得很吓人，但它们的身体肉滚滚的，像饱满的笋，口味也鲜脆，所以又被称为“土笋”。

美味的土笋冻

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？这里面大有讲究。

土笋从沙子里挖出后，先放养一天，以吐清杂物，然后下锅熬煮。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，然后再清洗，去除土笋残余的黑色表皮。

因为土笋富含胶质，所以冷却后可以凝结成块状。好的土笋冻，冻子发亮，没有腥味儿。用筷子夹起来，皮冻表面要够滑溜，掉在盘中，如果能稍微“蹦跶”两下，那就说明土笋冻够脆嫩Q弹，味道当然也鲜美。

安海土笋冻批发销售-土笋冻批发销售-长虎土笋冻现货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为客户提供“土笋冻，土笋冻原材料，土笋冻招商”等业务，公司拥有“长虎”等品牌，专注于果冻类等行业。，在晋江市青阳新街广场惠民街99号的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：颜经理。