

泉州土笋冻批发 土笋冻批发 长虎土笋冻生产厂家

产品名称	泉州土笋冻批发 土笋冻批发 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

土笋冻是谁发明的？

相传发明土笋冻的是民族英雄郑成功。

传说三百多年前，漳州土笋冻批发，郑成功屯兵东南，士兵因粮食不够，就地取材，从海滩上挖掘海虫，经蒸煮后和汤充饥，偶然有吃剩的土笋连汤隔夜存放，竟然结浆成更加美味的土笋冻，自此以后，这道美食传遍驻屯军附近民间，成为当地人的美食，安海土笋冻批发，并随郑成功部队传到台湾，再回传到泉州晋江南安一带，尤以郑成功起事的基地晋江安海的土笋冻极为出名。

如今，安海土笋冻制作技艺已被列入晋江第四批非物质文化遗产名录。这种让闽南人魂牵梦绕的家乡味道得以系统地传承保护下去。

闽南土笋冻350年前已是名小吃

传说与戚继光有渊源

土笋冻好吃，关于它的来历，有多种说法。在盛产土笋冻的安海镇西垵村，泉州土笋冻批发，村民流传一个传说：明嘉靖年间，戚继光到安海抗倭，因粮食紧缺，士兵便到滩涂捕zhuo一种海蚯蚓煮汤喝。戚

继光zui后用餐时，只剩下凝结成胶状的海蚯蚓，他便拔剑取下一块品尝，没想到比鱼蟹更鲜美。厨师知道后，依照此法加以精制，从此土笋冻便流传开来。

土笋冻好吃吗？你敢吃吗？

泉州土笋冻是一道盛名的风味小吃。很多人可能认为是我们常吃的笋经过冻制而成，其实不然。土笋也叫海蚯蚓，是一种生长在海边泥土里的生物，靠吸收泥土养分生存。

头一个吃土笋的人，土笋冻批发，在我心中的勇猛程度和创新意识，丝毫不亚于头个“吃螃蟹的人”。软体动物，让人有种天生躲避的冲动，况且土笋外在是泥沙，内在是密集微细的五腑六脏，烹饪成食，不仅要有抑制食欲本能恶心的勇气，还要有将其制成美味佳肴的创意。

泉州土笋冻批发-土笋冻批发-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。晋江市安海镇长虎土笋冻加工点拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！