

# 安海土笋冻加工厂 土笋冻加工厂 长虎土笋冻批发销售

产品名称	安海土笋冻加工厂 土笋冻加工厂 长虎土笋冻批发销售
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

土笋冻的酱料怎么调制?

“安海土笋冻”形圆小略扁，色泽灰白相间，玲珑剔透，鲜嫩清脆，质地柔韧，富有弹性，味道甘冽鲜美，为冷盘佳品。安海土笋冻的zui原始调料为蒜泥、酱油、香醋；后因口味独特广为流行，调料还发展出了姜丝、辣酱、花生酱、芥末、芫荽、糖醋萝卜等佐料，用牙签或水果叉叉吃。

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。

家庭土笋冻做法

1、先把活土笋先去用海水先漂洗干净，然后再把皮去掉，再把表面泥污清洗干净，然后再捞出沥干水分，再放进一个大瓷缸内，然后再揉搓挤压，再把土笋肠里面的一些内泥沙粘物都去掉，土笋冻加工厂，清然后再用清水冲洗干净，然后再搓，反复六次。

2、土笋冻清洗干净以后再切成3.3厘米的长段，然后再取一百个直径和高度都是4CM左右的杯子，清洗干净后再消毒好。

3、把土笋冻放进锅中加水盖好开然后再加上精盐拌匀，然后再把溶液分别倒进小茶杯内，凉了以后就会

结成块了，把杯子脱下来就成了土笋冻了。

土笋冻是笋做的？

土笋冻，厦门土笋冻加工厂，外地人单听名字常以为是笋做的，其实“土笋”不是笋，也根本不是植物，而是一条条形似小蚯蚓的环节小动物，学名叫“星虫”，闽南土笋冻加工厂，生长在江河入海处咸淡水交汇处的滩涂。它外形粗陋。颜色黑褐，粗者如手指，细者如稻茎，约有拇指长短，安海土笋冻加工厂，还拖着一条长有一两寸、细如火柴梗、伸缩自如的“尾巴”。因为这种小虫子状如圆筒笋，滋味比山上的冬笋还好，所以闽南沿海一带称之为“土笋”。

星虫含有胶质，土笋冻就是用它加工而成的冻品。

安海土笋冻加工厂-土笋冻加工厂-长虎土笋冻批发销售(查看)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坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。长虎土笋冻——您可信赖的朋友，公司地址：晋江市青阳新街广场惠民街99号，联系人：颜经理。