

土笋冻 长虎土笋冻招商加盟 土笋冻招商

产品名称	土笋冻 长虎土笋冻招商加盟 土笋冻招商
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

闽南特色小吃——土笋冻

早年间，“土笋冻”本是一道不登大雅之堂的街巷小吃，但如今为了争得“土笋冻”的发源地，不仅有厦门和泉州之争，还有“海沧”、“龙海石码”、“漳浦”等加入其中，土笋冻招商，混乱纷纭。

但深爱土笋冻的闽南人，来处是倒也不会真的计较，因为土笋冻早就融入了他们日常生活，变成了一种习惯，乡愁之所系。一首闽南歌唱出了闽南人的喜爱：“土笋冻呀土笋冻，土笋冻，zuizui好吃真正港（正zong），天脚（底）下，笼（全）都真稀罕，独独咱家乡出这项……酸醋芥末芫菜香，鸡鸭鱼肉阮（我）都无稀罕，特别爱咱家乡土笋冻”。

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，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，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。

土笋冻的主要吃法

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，土笋冻厂家，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，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。

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。而土笋冻古老的产地，就是安海等闽南地区。

晋江安海长虎土笋冻公司经营范围：土笋冻及原材料批发，品种多样，价格合理，质量可靠，可预定各种规格的土笋冻。本厂制作土笋冻历史悠久，工艺传统，口感地道，味甘甜爽，是多年的老品牌产品。长虎经营土笋冻及原材料批发，品种多样，价格合理，土笋冻生产厂家，质量可靠，可预作各种规格土笋冻。开办培训，欢迎大家加盟！

土笋冻-长虎土笋冻招商加盟-

土笋冻招商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。