

泉州土笋冻营养价值 泉州土笋冻 长虎土笋冻厂家

产品名称	泉州土笋冻营养价值 泉州土笋冻 长虎土笋冻厂家
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

长虎土笋冻

星虫是一种营养丰富，富含蛋白质、多种氨基酸和钙、磷、铁等微量元素和能够调节大脑功能的牛磺酸多种成分，加上星虫是一种含有多种氨基酸的高蛋白海产食品，故有“海滩香肠”的美誉，深受厦门地区及国内外消费者青睐。

“山里有冬虫，海里有星虫”体现了土笋冻极高的营养价值。所以在土笋冻的源产地的泉州经常能看到小孩子吃土笋冻的情景。

土笋冻是一种由特有产品土笋加工而成的冻品，晶莹透明、鲜嫩脆滑，发源于福建泉州，是一种色香味俱佳的特色传统风味小吃。

晋江市安海长虎土笋冻公司

晋江市安海镇长虎土笋冻集泉州土笋冻批发、泉州土笋冻招商、泉州土笋冻加盟、长虎土笋冻批发等业务，还有原材料生产批发、销售、土笋冻加工等系列产品。

土笋原是ye生于沿海（如广东、海南、越南、泰国）江河入海处咸淡水交汇的滩涂上，属于星虫动物门

动物，泉州土笋冻营养价值，学名可口革囊星虫。它含有胶质，身长二、三寸，其外形粗陋，颜色黑褐，粗者如食指，细者似稻茎，约有拇指长短，还拖着一条长有一二寸，细如火柴梗、伸缩自如的“巴”。

“土笋冻”就是用它加工而成的冻品，本厂产品销往世界各地、港澳及东南亚。长虎土笋冻的每一条土笋冻都是经过专职人员精挑细选而来，确保符合优异土笋冻肥硕、皮厚、脆韧的统一标准，泉州土笋冻是什么，每道制作工序都经过严格的检测报告指标，以此确保每晚土笋冻都具有鲜美的口感。

盛装土笋冻所用餐具也是采用精美的仿瓷餐具，卫生、没有毒无味，并且碗的造型是经过我们精心设计，既可家庭享用又是亲朋好友送礼必备之良品。本公司从自产自销到现在生产销售一条龙服务，历经了三代人九十多年的历史，为了服务人们本公司不加收加盟费、可提供技术及原材料，欢迎您的加入！

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，泉州土笋冻，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，泉州土笋冻价格，用牙签或水果叉吃。

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。

泉州土笋冻营养价值-泉州土笋冻-长虎土笋冻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。