

土笋冻好吃吗 长虎土笋冻现货销售 泉州土笋冻好吃吗

产品名称	土笋冻好吃吗 长虎土笋冻现货销售 泉州土笋冻好吃吗
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

闽南土笋冻申请非遗前

据介绍，为进一步做好安海土笋冻制作技艺的保护工作，安海镇专门组织人员追溯土笋冻的历史，深入调查传承人，并进行文本整理、影音整理，鼓励、调动所有土笋冻从业者都来保护这个“非遗”项目。目前安海镇已将土笋冻的相关资料送至泉州，申报泉州“非遗”。

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，质量可靠，可预作各种规格土笋冻。开办培训，泉州土笋冻好吃吗，欢迎大家加盟！

闽南土笋冻

闽南人有一首用闽南语唱的名叫《哇，土笋冻》的歌曲，歌中唱道：“土笋冻呀土笋冻，zui好吃真正港（地道），天脚（底）下，笼（全）都真稀罕，厦门土笋冻好吃吗，独独咱家乡出这项。”“酸醋芥末芫荽香，鸡鸭鱼肉阮（我）都无稀罕，特别爱咱家乡土笋冻，哇，哇，想做土笋冻。”

做“土笋冻”其实也很简单，先把土笋泡在水里，让它吐出肚里的泥浆，再铺在石板上碾压破肚，洗去肚里残余的泥浆杂质，然后加水在锅里猛火旺烧，只需滚沸两三分钟就成。经过泡、压、煮三道工序，土笋冻好吃吗，而后便是舀起倒入事先备好的模具中冷却成型。

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。

关于我们

晋江市安海长虎土笋冻是一家集土笋冻生产销售、土笋冻招商、土笋冻加盟、长虎土笋冻批发等业务及土笋冻（星虫）原材料生产批发销售为一体的土笋冻加工厂家。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加盟提供技术及原材料服务，欢迎有需要的朋友来电咨询！

土笋冻的土笋是属于海产吗？

土笋冻是一种由海产加工而成的冻品。土笋学名叫做“星虫”，漳州土笋冻好吃吗，是一种环节动物；它经过熬煮，所含胶质溶入水中，冷却后即凝结成冻。晶润的土笋冻，配上酱油、香醋、甜酱、辣椒酱、芥辣、蒜蓉、海蜇等；还可有芫荽、白萝卜丝、辣椒丝、番茄片，则成色香味俱佳，现在已成为福建，泉州，厦门特色的小吃之一。

“长虎土笋冻”是泉州出名地道的出售土笋冻的餐馆，来到厦门一定要去尝试。除此之外，街头巷尾各类泉州小吃的门店也都能找到这道特色小吃的身影。

土笋冻好吃吗-长虎土笋冻现货销售-泉州土笋冻好吃吗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一家从事“土笋冻，土笋冻原材料，土笋冻招商”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“长虎”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使长虎土笋冻在果冻类中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！