

漳州土笋冻批发厂家 长虎土笋冻 土笋冻

产品名称	漳州土笋冻批发厂家 长虎土笋冻 土笋冻
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

是谁发明了土笋冻？

究竟是谁发现土笋可以吃，漳州土笋冻营养价值，还发明了“土笋冻”这道闽南人家喻户晓的小吃？

有一种说法是民族英雄、泉州人郑成功。相传在郑成功收fu台湾时，战时粮草紧缺，驻军在沿海，将士们挖出大量的“星虫”，熬煮成汤，再端给郑成功吃。但郑成功由于工作忙碌，时常忘记，等他想起来喝汤时，碗里的“土笋汤”早已凝固成了“皮冻”状，一吃，反而味道更好，从此这种吃法便流传开来。

第三批“福建十大渔业品牌”名单公布：安海土笋冻等

2018年30日，经公众投票、专家评审，省海洋与渔业厅公布第三批“福建十大渔业品牌”名单。

名单包括：安海土笋冻、云霄巴非蛤、平潭仙女蛤、连江丁香鱼、茭南虾皮、闽北稻花鱼、漳州罗非鱼、桐江鲈鱼、建宁福源荷蟹、建瓯弓鱼。

为进一步扩大渔业品牌的宣传推介，4—5月，省海洋与渔业厅将拍摄制作第三批“福建十大渔业品牌”单个版与合集版的宣传片，并在电视、微信、网络、梯视等媒介进行广泛宣传。此外，漳州土笋冻供应商，省海洋与渔业厅还将在今年的海峡（福州）渔业周·中国（福州）国际渔业博览会期间，举办第三批“福建十大渔业品牌”发布会及授牌仪式，现场进行“福建十大渔业品牌”的品牌展示与产品品鉴活

动。

关于“土笋冻”最早的书面记载，是清代周亮工所著的《闽小记》，书中提到：“予在闽常食土笋冻，味甚鲜异，漳州土笋冻批发厂家，但闻其生于海滨，形类蚯蚓，终不识作何状。”

“土笋冻”制法简单，将海边挖来的土笋放在清水中，使其吐清泥沙，再放到案板上，开膛破肚，土笋冻，去内脏后清洗干净。而后放入清水熬煮，烧开后即可关火，此时汤汁里已有了胶质层，只需要将其装进小酒盏内，放入冰箱冷却，即制成了。

漳州土笋冻批发厂家-长虎土笋冻(在线咨询)-土笋冻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从事“土笋冻，土笋冻原材料，土笋冻招商”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：颜经理。