

土笋冻批发 长虎土笋冻 土笋冻

产品名称	土笋冻批发 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

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，zuizui好吃真正港（正zong），天脚（底）下，笼（全）都真稀罕，土笋冻加盟，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”。

土笋冻加工

选料清洗：要先把这些粘着泥巴的土笋，土笋冻批发，在传统的陶缸里放养一天，然后倒在操作板上漂洗干净。

剪尾碾压：将土笋清洗剪尾后，要用石碾碾压，开膛挤出并去掉内脏。这就是安海和其他地方在制作上的区别，很多地方只是把土笋翻一翻，去掉内脏，可安海的土笋经过这样碾压，土笋煮后经冷却成冻状体，吃起来才脆嫩。

煮汤磨白：将洗净的土笋加水，土笋冻，在锅里煮，掌握火候，放少许食用盐，土笋本身的胶质经煮后形成粘糊状。煮沸后约1至2分钟内，捞起倒入簸箕上，再磨洗掉土笋的黑色外皮，使其色泽净白美观。

装碗冷冻：煮好的土笋汤出锅后，装进碗里，再加入土笋冷冻。如果是冬天，在常温下放置一段时间就会结冻。

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，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。

土笋冻批发-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。