

土笋冻 长虎土笋冻 土笋冻厂

产品名称	土笋冻 长虎土笋冻 土笋冻厂
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

做土笋冻的海星虫是指沙虫吗？

学名叫海星虫，我听长辈们讲都说是海蚯蚓。这货虽然美味，但是吃多了会腻。我有一次吃20个，过后半年不敢吃。偶尔吃吃还是很好味的。吃嘛，没事，没有什么恶心的，日常生活中有些食物是动物的尸体，有些药材是虫子的粪便。

学名叫海星虫，我听长辈们讲都说是海蚯蚓。这货虽然美味，但是吃多了会腻。我有一次吃20个，过后半年不敢吃。偶尔吃吃还是很好味的。吃嘛，没事，没有什么恶心的，日常生活中有些食物是动物的尸体，有些药材是虫子的粪便。

教您土笋冻怎么做，如何做土笋冻

1.将活土笋用海水漂洗，去掉表面泥污，捞出沥干水分，盛入大瓷缸内，用双手反复揉搓挤压，除去土笋肠内泥沙粘物，土笋冻，待土笋表皮蜕去、肠内污物去净后，土笋冻商家，用清水冲洗揉搓六遍，沥干水分，切成约3.3厘米的长段。

2.取直径与高约4厘米的小茶杯100只，消毒后擦干。

3.土笋段放入铁锅内，倒入清水（没过土笋约3.3厘米），盖严盖，用旺火煮沸，煮好后，加入精盐拌匀，然后把土笋的溶液分别舀入小茶杯内（五成高左右），待凉50分钟（气温在摄氏20°以下时）凝结成块，脱杯即成土笋冻。食时，根据土笋冻的装盘数量，可配上适量的萝卜酸、香菜、酸花菜、芥头、海哲皮，再淋上适量芥末酱、芝麻酱、花生酱、醋、酸梅酱、蒜泥、辣椒酱、酱油、橘汁即成。

西汉时就有粤菜的记载，南宋时受御厨随往羊城的影响，明清发展迅速20世纪随对外通商，土笋冻厂，吸取西餐的某些特长，土笋冻供货商，粤菜也推向世界，仅美国纽约就有粤菜馆数千家。粤菜是以广州、潮州、东江三地的菜为代表而形成的。菜的原料较广，花色繁多，形态新颖，善于变化，讲究鲜、嫩

、爽、滑，一般夏秋力求清淡，冬春偏重浓醇。调味有所谓五滋(香、松、臭、肥、浓)、六味(酸、甜、苦、咸、辣、鲜)之别。其烹调擅长煎、炸、烩、炖、煨等，菜肴色彩浓重，滑而不腻。尤以烹制蛇、狸、猫、狗、猴、鼠等野生动物而负盛名，著名的菜肴品种有"三蛇龙虎凤大会"、"五蛇羹"、"盐焗鸡"、"蚝油牛肉"、"烤乳猪"、"干煎大虾碌"和"冬瓜盅"等。

土笋冻-长虎土笋冻-土笋冻厂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(www.fjchanghu.com)是一家从事“土笋冻”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“长虎土笋冻”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使长虎土笋冻在其它中赢得了众的客户的信任，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！