

长虎土笋冻 土笋冻商家 土笋冻

产品名称	长虎土笋冻 土笋冻商家 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

营养价值

我国多种药典中记载了其食用和药用价值，土笋冻供货商，星虫性寒、味甘、咸，具有滋y阴降火、清f肺补虚、活h血强身及补s肾养颜等功能，可治z疗骨蒸潮热、阴虚盗汗、肺虚喘咳、胸闷痰多以及妇女产后乳r汁稀少等症，对治z疗肺癆咳嗽、神经s衰弱、小儿脾虚与肾亏而夜尿频繁等症均有效果。

同时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，深受泉州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。

关于土笋冻的最早的书面记载

能找到的是清代周亮工所著《闽小记》中有述及：“予在闽常食土笋冻，味甚鲜异，但闻其生于海滨，形类蚯蚓，终不识作何状。后阅宁波志，沙噍，土笋冻，块然一物如牛马肠脏，头长可五六寸许，胖软如水虫无首无目，无皮骨，但能蠕动，触之则缩，小如桃栗，徐复臃肿，其涎腥，杂五辣煮之，脆美为上味，乃知余所食者即沙噍也，闽人误呼为笋云，予姻有肥而无骨者，予以沙噍呼之，众初不解，后视此咸为匿笑，沙噍性大寒，土笋冻厂家，多食能令人暴下，谢在杭作泥笋，乐清人呼为沙蒜。”周亮工是目前发现最早述及“土笋冻”一词的人。

土笋冻是用海产的“笋”（厦门人叫“土蚯”）加工烹制的冻品，具有鲜嫩清脆、晶莹剔透、凉喉爽口等特点，成为风味独特的名点。吃时要蘸点芥辣椒酱、芝麻酱、乌醋、蒜绒、调味酱油等调味料方有味道

(厦门)

土笋冻是一种由特有产品加工而成的冻品。它含有胶质，主原料是一种环节动物，学名沙虫，身長二、三寸，经过熬煮，所含胶质溶入水中，冷却后即凝结成，其肉清，土笋冻商家，味美甘鲜。配上好酱油、北醋、甜酱、辣酱、芥辣、蒜蓉、海蜇及芫荽、白萝卜丝、辣椒丝、番茄片，就成了色香味俱佳的风味小吃。亮晶晶，吃起来很清爽很香嫩，常常用芥末来做调料。

长虎土笋冻(图)-土笋冻商家-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（www.fjchanghu.com）位于福建省泉州市晋江市安海镇西畴六路52号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前长虎土笋冻在其它中拥有较高的知名度，享有良好的声誉。长虎土笋冻取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。长虎土笋冻全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。