

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

土笋冻的来源

土笋冻是闽南的特色小吃，泉州安海的土笋冻最有名zui好吃（因为本人虽不是安海人，但是泉州人，所以这点还是很清楚的），传说这土笋冻是郑成功无意中发明的，（土笋冻的来源：传说郑成功攻打台湾之时，曾经有一段时间粮草紧缺，而他治军严明，坚持不接受老百姓的任何资助。当时驻军所在地离海滩很近，将士们到海边挖来大量的土笋充当食物，而郑成功每日仅食用以土笋煮成的汤。郑成功为了早日收复s台湾，经常忘记用餐，有一天，他不想让手下将士为他温热，直接食用已凝成冻的土笋汤，没想到味道比土笋汤还鲜美，后来，土笋汤就改良成土笋冻。安海土笋冻就这样逐渐流传开来，经后人不断改进制作方法及佐料，土笋冻厂家，形成了现在广为人知的安海土笋冻。）土笋冻色泽灰白，晶莹透明，鲜嫩清脆，土笋冻批发，柔糯清爽，富有弹性，吃过回味无穷，闽南的朋友一定再熟悉不过了，外地的朋友，土笋冻供货商，如果有到闽南的话一定要尝尝，保准吃过还想吃。

主要吃法

土笋的吃法也是很多的，除了制成“土笋冻”外，还可以炒食、煮汤，也可以跟洋参、瘦肉等一起煲来做药膳，有补b肾壮z阳的功效。从前到了大热天，“土笋冻”不好冻j结，有了冰箱，大热天也可以做，一年四季都有“土笋冻”吃。醋溜醋溜的，再加上蒜蓉，配上冰凉有嚼头的土笋冻，一个接着一个，让人欲罢不能。漳州浮宫土笋冻福建省龙海市浮宫镇一带的海滩出产土笋。土笋是一种星虫动物，土笋冻，肥圆细长，状如蚯蚓。土笋营养丰富，煮菜时加入少许，其汤味美清甜。但最受称道的却是“土笋冻”。“土笋冻”制作方法是：将鲜土笋放于石板上，压出土笋的内脏和杂质，洗净后加水入锅，以烈火猛烧，至其汤成胶状为止，然后盛于容器里，冻j结即成。土笋冻如调以盐渍酸茶、蒜白、酥脆溪苔或酸辣、酱油等佐料，味道更佳。

冻品具有营养、方便、卫生和经济等特点，是50、60年代发展起来的新型加工食品。它70年代迅速发展，80年代在世界上普及，成为发展最迅速发展的食品产业，到90年代，冷冻方便食品的产量和销量在有的发达国家如美国已占全部食品的50%以上，逐步取代罐头食品的首要地位。

冻品具有营养、方便、卫生和经济等特点，是50、60年代发展起来的新型加工食品。它70年代迅速发展，80年代在世界上普及，成为发展最迅速发展的食品产业，到90年代，冷冻方便食品的产量和销量在有的发达国家如美国已占全部食品的50%以上，逐步取代罐头食品的首要地位。

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（www.fjchanghu.com）在其它这一领域倾注了无限的热忱和热情，长虎土笋冻一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：颜长火。