

土笋冻商家 长虎土笋冻 土笋冻

产品名称	土笋冻商家 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

土笋冻

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，土笋冻，身长二、三寸，经过熬煮，所含胶质溶入水中，冷却后即凝结成，其肉清，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。

饮食误区

误区二:煲汤时间越长营养越多

人们认为煲汤时间越长，汤里的营养越多。以炖骨头汤为例，很多人认为熬得时间越长，土笋冻商家，骨头里的钙质才能全跑出来，烧煮时间少则一二个小时，多则三五个小时，有的甚至烧一天。殊不知，这种无谓的烧煮是毫无科学道理的。营养学家指出，食物过多地在高温下烧煮，时间越长，损失的营养越多。人们平常爱喝的骨头汤，无论多高温度，花多长时间，都不能将骨内的钙质完全溶出，土笋冻厂，这是因为动物骨骼中所含的钙质不易被分解，久煮反而会破坏骨头中的蛋白质。正确的方法是将骨头砸开，然后放入一定冷水，在炉火中慢慢加温，烧开后加一点醋，使骨头中的磷、钙溶解到汤内，整个加热过程以一小时左右为宜。这样煲出来的汤既有营养又鲜美可口。

以杭州、宁波、绍兴、温州等地的菜肴为代表发展而成的。其特点是清、香、脆、嫩、爽、鲜。浙江盛

产鱼虾，又是著名的风景旅游胜地，湖山清秀，土笋冻批发，山光水色，淡雅宜人，故其菜如景，不少名菜，来自民间，制作精细，变化较多。烹调技法擅长于炒、炸、烩、溜、蒸、烧。久负盛名的菜肴有"西湖醋鱼"、"生爆鳝片"、"东坡肉"、"龙井虾仁"、"干炸响铃"、"叫化童鸡"、"清汤鱼圆"、"干菜焖肉"、"大汤黄鱼"、"爆墨鱼卷"、"锦绣鱼丝"等。

土笋冻商家-长虎土笋冻-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。