

# 土笋冻厂 长虎土笋冻 土笋冻

产品名称	土笋冻厂 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

### 粤菜

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，吸取西餐的某些特长，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、焗等，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。

### 有人说土笋冻里面的虫子是不是沙虫

土笋冻里面的虫子是不是沙虫，我之前也不确定，毕竟几块钱的土笋冻，居然有这么多虫子，奢侈！来看看一些小知识。

其实“土笋”不是笋，土笋冻价格，也根本不是植物，而是一条条形似小蚯蚓的环节小动物，学名叫“星虫”，生长在江河入海处咸淡水交汇处的滩涂。

它外形粗陋。颜色黑褐，粗者如手指，细者如稻茎，土笋冻，约有拇指长短，还拖着一条长有一两寸、细如火柴梗、伸缩自如的“尾巴”。

因为这种小虫子状如圆筒笋，滋味比山上的冬笋还好，所以闽南沿海一带称之为“土笋”。

星虫含有胶质，土笋冻就是用它加工而成的冻品。

大家注意：土笋冻的虫子一部分周身都有一些黑褐色的纹路，我就可以断定这不是沙虫了。

## 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，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，土笋冻厂家，有的甚至烧一天。殊不知，土笋冻厂，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，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。

土笋冻厂-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。土笋冻厂-长虎土笋冻-土笋冻是晋江市安海镇长虎土笋冻加工点（[www.fjchanghu.com](http://www.fjchanghu.com)）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：颜长火。