

# 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

### 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，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，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，土笋冻，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。

### 意大利

意大利地处南欧的亚平宁半岛，优越的地理条件使意大利的受精和食品加工业都很发达，其以面条，奶酪，土笋冻商家，色拉米肉肠著称于世。公元前2世纪后期，古罗马宫廷的膳房已形成庞大的队伍，并有很细的分工。厨师总管的身份与贵z族大臣相同，烹调方法日益完善，并发明了数十种少目的制作方法。时至今日，意大利菜仍在世界上享有很高的声誉。

起始于南北朝时期，唐宋以后，土笋冻厂，与浙菜竞修秀，成为"南食"两大台柱之一。江苏菜是由苏州、扬州、南京、镇江四大菜为代表而构成的。其特点是浓中带淡，鲜香酥烂，原汁原汤浓而不膩，口味平和，咸中带甜。其烹调技艺擅长于炖、焖、烧、煨、炒而著称。烹调时用料严谨，注重配色，讲究造型，四季有别。苏州菜口味偏甜，配色和谐;扬州菜清淡适口，主料突出，土笋冻厂家，刀工精细，醇厚入味;南京、镇江菜口味和醇，玲珑细巧，尤以鸭制的菜肴负有盛名。著z名的菜肴品种有"清汤火方"、"鸭包鱼c翅"、"松鼠桂鱼"、"西瓜鸡"、"盐水鸭"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](http://www.fjchanghu.com)）是从事“土笋冻”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：颜长火。