

# 土笋冻 长虎土笋冻 土笋冻供应商

产品名称	土笋冻 长虎土笋冻 土笋冻供应商
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

### 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，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

冻品是一种储存在-12~-23摄氏度的一种食品，包括海产类、水产类、鸡副类、鸭副类、鹅副类、猪类、牛类、羊类、农产类、丸糕点类、其它肉类、其它农产类等一大批肉质或非肉质食品。

冻品在大小、形状、质地、色泽和风味方面一般不会发生明显的变化，而且还能保持原始的新鲜状态。

冻品是一种储存在-12~-23摄氏度的一种食品，包括海产类、水产类、鸡副类、鸭副类、鹅副类、猪类、牛类、羊类、农产类、丸糕点类、其它肉类、其它农产类等一大批肉质或非肉质食品。

冻品在大小、形状、质地、色泽和风味方面一般不会发生明显的变化，而且还能保持原始的新鲜状态。

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，土笋冻厂家，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，土笋冻供货商，主原料是一种环节动物，土笋冻，学名沙虫，身长二、三寸，土笋冻供应商，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。

土笋冻-长虎土笋冻-土笋冻供应商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)实力雄厚，信誉可靠，在福建泉州的其它等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领长虎土笋冻和您携手步入辉煌，共创美好未来！