

土笋冻 长虎土笋冻

产品名称	土笋冻 长虎土笋冻
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

湘菜

以湘江流域、洞庭湖区和湘西山区的菜肴为代表发展而成的。其特点是用料广泛，油重色浓，多以辣椒、熏腊为原料，口味注重香鲜、酸辣、软嫩。烹调方法擅长腊、熏、煨、蒸、炖、炸、炒。其著名菜肴品种有"腊味合蒸"、"东安子鸡"、"麻辣子鸡"、"红煨鱼翅"、"汤泡肚"、"冰糖湘莲"、"金钱鱼"等。

以湘江流域、洞庭湖区和湘西山区的菜肴为代表发展而成的。其特点是用料广泛，油重色浓，多以辣椒、熏腊为原料，口味注重香鲜、酸辣、软嫩。烹调方法擅长腊、熏、煨、蒸、炖、炸、炒。其著名菜肴品种有"腊味合蒸"、"东安子鸡"、"麻辣子鸡"、"红煨鱼翅"、"汤泡肚"、"冰糖湘莲"、"金钱鱼"等。

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，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，土笋冻，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，土笋冻商家，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。

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，又是著名风景旅游胜地，湖山清秀，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-长虎土笋冻由晋江市安海镇长虎土笋冻加工点提供。行路致远，砥砺前行。晋江市安海镇长虎土笋冻加工点（www.fjchanghu.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为其它较具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!