

# 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

### 无公害食品

无公害农产品无公害食品（食品）是指产地环境、生产过程和最终产品符合无公害食品标准和规范，经专门机构认定，许可使用无公害农产品标识的食品。无公害农产品生产过程中允许限量、限品种、限时间地使用人工合成的安全的化学农药、兽药、渔药、肥料、饲料添加剂等。

无公害农产品无公害食品（食品）是指产地环境、生产过程和最终产品符合无公害食品标准和规范，经专门机构认定，许可使用无公害农产品标识的食品。无公害农产品生产过程中允许限量、限品种、限时间地使用人工合成的安全的化学农药、兽药、渔药、肥料、饲料添加剂等。

### 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，骨头里的钙质才能全跑出来，土笋冻，烧煮时间少则一两个小时，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，土笋冻商家，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，土笋冻价格，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。

#### 1、吃喝。

《书·酒诰》：“尔乃饮食醉饱。”宋张齐贤《洛阳缙绅旧闻记·焦生见亡妻》：“满身及手足多棘刺，血污狼藉，不饮食，不知亲疏。”《史记·孝武本纪》：“因巫为主人，关饮食。所欲者言行下。”清纪昀《阅微草

堂笔记·滦阳消夏录五》：“（聂松岩）言其乡有与狐友者，每宾朋宴集，招之同坐。饮食笑语，无异于人，惟闻声而不睹其形耳。”

## 2、指饮品和食品。

《诗·小雅·楚茨》：“苾芬孝祀，神嗜饮食。”郑玄笺：“苾苾芬芬有馨香矣，女之以孝敬享祀也，土笋冻，神乃歆尝女之饮食。”宋苏轼《和王巩六首并次韵》之一：“况子三年囚，苦雾变饮食。”《二十年目睹之怪现状》第五四回：“他自从听了那朋友这句话之后，连人家送他的饮食也不敢入口，恐怕人家害他。”巴金《三一》：“他吞了这些话，好像吞下好的饮食。”

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。晋江市安海镇长虎土笋冻加工点（[www.fjchanganhu.com](http://www.fjchanganhu.com)）是一家从事“土笋冻”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“长虎土笋冻”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使长虎土笋冻在其它中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！