

# 长虎土笋冻 土笋冻生产厂家 土笋冻

产品名称	长虎土笋冻 土笋冻生产厂家 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

### 养生秘诀

秘诀之四:经常锻炼 防患于未然

除了饮食上要注意之外，适量运动也很关键，民谚就有"吃饭留一口，饭后百步走，能活九十九"的说法。

运动可促进血液循环，增强心肺功能，提高抗病能力，保持健康与活力。

最后介绍一首饮食长寿歌与大家共勉:人愿长寿安，要减夜来餐。饭吃八成饱，到老肠胃好。要想人长寿，多吃豆腐少吃肉。

秘诀之四:经常锻炼 防患于未然

除了饮食上要注意之外，适量运动也很关键，民谚就有"吃饭留一口，饭后百步走，能活九十九"的说法。

运动可促进血液循环，增强心肺功能，提高抗病能力，保持健康与活力。

最后介绍一首饮食长寿歌与大家共勉:人愿长寿安，土笋冻批发，要减夜来餐。饭吃八成饱，到老肠胃好。要想人长寿，多吃豆腐少吃肉。

### 教您土笋冻怎么做，如何做土笋冻

1.将活土笋用海水漂洗，去掉表面泥污，捞出沥干水分，盛入大瓷缸内，用双手反复揉搓挤压，除去土

笋肠内泥沙粘物，土笋冻生产厂家，待土笋表皮蜕去、肠内污物去净后，用清水冲洗揉搓六遍，沥干水分，切成约3.3厘米的长段。

2.取直径与高约4厘米的小茶杯100只，消毒后擦干。

3.土笋段放入铁锅内，倒入清水（没过土笋约3.3厘米），土笋冻，盖严盖，用旺火煮沸，煮好后，加入精盐拌匀，然后把土笋的溶液分别舀入小茶杯内（五成高左右），待凉50分钟（气温在摄氏20°以下时）凝结成块，脱杯即成土笋冻。食时，根据土笋冻的装盘数量，可配上适量的萝卜酸、香菜、酸花菜、芥头、海哲皮，再淋上适量芥末酱、芝麻酱、花生酱、醋、酸梅酱、蒜泥、辣椒酱、酱油、橘汁即成。

人类饮食分自然饮食与调制饮食两大阶段:

1.自然饮食阶段(特点:生食)

"(昔者)未有火化，食草木之食、鸟兽之肉，茹其毛，饮其血。"--《礼记·礼运》

2.调制饮食阶段(标志:熟食法产生)

烧烤 炮 地坑锅 陶锅 稀饭 干饭

炊饮器具:鼎、鬲、釜、甑等等。

古人很早就知道酿酒。殷人好酒是有名的，出土的觚爵等酒器之多，土笋冻厂家，可以说明当时饮酒之盛。不过古代一般所谓酒都是以黍为糜(煮烂的黍)，加上曲蘖(ni è)(酒母)酿成的，不是烧酒，烧酒是后起的。

长虎土笋冻(图)-土笋冻生产厂家-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.fjchanghu.com)为客户提供“土笋冻”等业务，公司拥有“长虎土笋冻”等品牌。专注于其它等行业，在福建泉州有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：颜长火。