土笋冻 土笋冻价格 长虎土笋冻

产品名称	土笋冻 土笋冻价格 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

土特产概念定义

土特产，是土产和特产的并称。在中国，土笋冻价格，土产一般指各地的农副业产品和部分手工业产品，如松香 、毛竹 、栲胶 、陶瓷器 、丝织品 、花边 、酸角水果等。特产指各地土产中具有独特品质 、风格或技艺的产品，如云南过g桥米线 、、杭州的织锦 、景德镇的瓷器 、宜兴的陶器 、溧阳的风鹅、绍兴的黄酒 、黄岩的蜜橘 、三清山 、山茶油 、汕头的抽纱、张家界的葛粉等。

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，土笋冻商家，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，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。

能找到的是清代周亮工所著《闽小记》中有述及：“ 予在闽常食土笋冻，味甚鲜异，但闻其生于海滨，形类蚯蚓，终不识作何状。后阅宁波志，沙噀，块然一物如牛马肠脏，头长可五六寸许，土笋冻生产厂家，胖软如水虫无首无目，无皮骨，但能蠕动，触之则缩，小如桃栗，徐复臃肿，其涎腥，杂五辣煮之，脆美为上味，乃知余所食者即沙噀也，闽人误呼为笋云，予姻有肥而无骨者，子以沙噀呼之，众初不解，后视此咸为匿笑，土笋冻，沙噀性大寒，多食能令人暴下，谢在杭作泥笋，乐清人呼为沙蒜。 ”周亮工是目前发现最早述及“ 土笋冻 ”一词的人。

土笋冻-土笋冻价格-长虎土笋冻(优质商家)由晋江市安海镇长虎土笋冻加工点提供。“ 土笋冻 ”就选晋江市安海镇长虎土笋冻加工点（www.fjchanghu.com），公司位于：福建省泉州市晋江市安海镇西畴六路52号，多年来，长虎土笋冻坚持为客户提供好的服务，联系人：颜长火。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。长虎土笋冻期待成为您的长期合作伙伴！