

# 土笋冻营养价值 长虎土笋冻 土笋冻

产品名称	土笋冻营养价值 长虎土笋冻 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

### 土笋冻的历史与起源

关于土笋的古代记载，可追溯明代，明代屠本峻所著的《闽中海错疏》一书中，对土笋有如此描述：“【泥笋】其形如笋而小，生江中，形丑味甘，一名土笋。”

而关于土笋冻的最早的书面记载，目前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，沙噍，块然一物如牛马肠脏，头长可五六寸许，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，乃知余所食者即沙噍也，闽人误呼为笋云，予姻有肥而无骨者，予以沙噍呼之，众初不解，后视此成为匿笑，沙噍性大寒，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，但他却将土笋指称为沙噍，据考证，沙噍其实就是海参的一种，土笋冻原材料批发，与土笋实物相去甚远。而由此流传，后来的著作如《噶玛兰厅志》、《海错百一录》、《台湾通志》都称土笋“一名沙噍”，其实皆为误也。

目前，关于安海土笋冻的起源有2种流传很广的说法：一是郑成功发明土笋冻说，即郑成功攻出征时发明的；二是戚继光发明土笋冻说，即戚继光在安平抗倭时发明。

郑成功奉命攻打台南之时，曾经有一段时间，粮草紧缺。而郑成功治军严明，坚持不接受老百姓的任何资助。驻军当时所在地离海滩很近，将士们到海边挖出来大量的“土笋”，土笋冻，而郑成功每日仅食用以土笋煮成的汤。忧国忧民的郑成功为了早日胜利，经常忘记用餐，而其下将士经常要再次温热土笋汤。某日，郑成功不想让手下将士为他温热，直接食用凝成冻的土笋汤，没想到这味道比土笋汤要好，无意中郑成功发明了土笋冻！

### 养生秘诀

## 秘诀之二:根据体质类型养生要引强济弱

人的体质大致可划分为平和质、气虚质、阳虚质、阴虚质、痰湿质、湿热质、淤血质、气郁质、特禀质9种基本类型。

特禀质以生理缺陷、过敏反应等为主要特征，调理应注意重益q气固表，养血消风。饮食宜清淡，避免食用各种致敏食物，以减少发作机会。

## 秘诀之三:懂得食疗药膳 助你护s身保健

"食疗"和"药膳"可能会被人们混淆，"食疗"是研究养身保健，防病治z病，延年y益寿的，是不加药w物的饮食;"药膳"是食物加药w物，但它又不是食物与中药的简单相加，而是在中医辨证配膳理论指导下，由药w物、食物和调料三者精制而成的一种既有药w物功效，又有食品美味，用以防病治z病、强身益寿的特殊食品。

有些疾病不吃药也是可以治l疗的，只要合理而科学地进行食疗或选用药膳，是会起到事半功倍的效果。

闽菜是中国八大菜系之一，历经中原汉族文化和闽越族文化的混合而形成。闽菜发源于福州，以福州菜为基础，后又融合闽东、闽南、闽西、闽北、莆仙五地风味菜形成的菜系。狭义闽菜指以福州菜，最早起源于福建福州闽县，后来发展成福州、闽南、闽西三种流派，土笋冻营养价值，即广义闽菜。

由于福建人民经常往来于海上，于是饮食习俗也逐渐形成带有开放特色的一种独特的菜系。闽菜以烹制山珍海味而著称，在色香味形俱佳的基础上，尤以"香"、"味"见长，其清鲜、和醇、荤香、不腻的风格特色，以及汤路广泛的特点，在烹坛园地中独具一席。福州菜淡爽清鲜，讲究汤提鲜，擅长各类山珍海味;闽南菜(厦门、漳州、泉州一带)讲究作料调味，重鲜香;闽西菜(长汀、宁化一带)偏重咸辣，烹制多为山珍，闽南特产土笋冻，特显山区风味。故此，闽菜形成三大特色，一长于红糟调味，二长于制汤，三长于使用糖醋。

闽菜除招牌菜"佛跳墙"外，还有福州鱼丸、鼎边糊、漳州卤面、莆田卤面、海蛎煎、沙县拌面、扁食、厦门沙茶面、面线糊、闽南咸饭、兴化米粉、荔枝肉、乌柳居(五柳居)、白雪鸡、闽生果，醉排骨、红糟鱼排、长汀豆腐干等等，均别有风味。

汤是闽菜之精髓，素有一汤十变之说。据昙石山文化遗址考证，闽人在5000多年前就有了吃海鲜和制作汤食的传统。福建一年四季如春，这样的气候适合做汤。

土笋冻营养价值-长虎土笋冻(在线咨询)-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)拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！