

地道土笋冻厂家供应

生成日期: 2025-10-13

煮过的土笋由原来的黑褐色变白，体内的胶原蛋白也溶于汤中，捞起土笋后，还要再搅拌剩余的汤汁，以便胶质在汤中可以均匀分布开，然后再将汤捞出来过滤，之后倒入一个个小瓷碗或是小塑料碗中，土笋也用筷子夹在汤碗中，撇去表面的泡沫，***将汤碗都放进装了冰块的泡沫箱中，也有嫌麻烦的，索性不放在泡沫箱中，而是直接用电风扇吹凉小碗，十几个小时，土笋和汤就在碗里凝结成冻啦！好的土笋冻，冻子发亮，没有什么腥味儿。用筷子夹起来，皮冻表面要够滑溜，掉在盘中，如果能稍微“蹦跶”两下，那就说明土笋冻够脆嫩Q弹，味道当然也鲜美；要是像摊泥巴似的没个弹性，口感肯定是打了折扣的。....特别是夏季，吃一些土笋冻能很好的祛除体内的火气。地道土笋冻厂家供应

泉州土笋冻是一道**的风味小吃。很多人可能认为是我们常吃的笋经过冻制而成，其实不然。土笋也叫海蚯蚓，是一种生长在海边泥土里的生物，靠吸收泥土养分生存。烹用前，先把从沙子里逮出的鲜活土笋放养***，吐清杂物，然后用石槌不断碾磨，使其滚出全部内脏杂质，再放入清水中，将其体内泥土漂洗干净，呈白亮时捞起。取凉井水，与土笋一起熬煮，身上的胶原蛋白溶化入开水中成粘糊状，盛出分别置入小盏，冷却后成冻，即为“安海土笋冻”，放置冷藏，食时取出。口味与调料“安海土笋冻”形圆小略扁，色泽灰白相间，玲珑剔透，鲜嫩清脆，质地柔韧，富有弹性，味道甘冽鲜美，为冷盘佳品。安海土笋冻的**原始调料为蒜泥、酱油、香醋；后因口味独特广为流行，调料还发展出了姜丝、辣酱、花生酱、芥末、芫荽、糖醋萝卜等佐料，用牙签或水果叉叉吃。。。厦门土笋冻量大从优产地环境位置境域晋江市域三面临海，东南部海岸曲折、多港湾、多岛礁；

历史文化土笋冻好吃，关于它的来历，有多种说法。在盛产土笋冻的安海镇西垵村，村民流传一个传说：明嘉靖年间，戚继光到安海抗倭，因粮食紧缺，士兵便到滩涂捕捉一种海蚯蚓煮汤喝。戚继光***用餐时，只剩下凝结成胶状的海蚯蚓，他便拔剑取下一块品尝，没想到比鱼蟹更鲜美。厨师知道后，依照此法加以精制，从此土笋冻便流传开来。这是民间流传的一种说法，关于土笋的文字记载，则可追溯到明代。明代《闽中海错疏》、明末谢肇淛《五杂俎》、清代周亮工所著《闽小记》等均有记载。周亮工1658年的《闽小记》一文记载：“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。”如此说来，350年前土笋冻就已是十分盛行的市井小吃，周亮工也成为到目前为止发现的**早述及“土笋冻”一词的人。

土笋冻是用海产的“笋”（厦门人叫“土蚯”）加工烹制的冻品，具有鲜嫩清脆、晶莹剔透、凉喉爽口等特点，成为风味独特的名点。吃时要蘸点芥辣椒酱、芝麻酱、乌醋、蒜绒、调味酱油等调味料方有味道(厦门)土笋冻是一种由特有产品加工而成的冻品。它含有胶质，主原料是一种环节动物，学名沙虫，身长二、三寸，经过熬煮，所含胶质溶入水中，冷却后即凝结成，其肉清，味美甘鲜。配上好酱油、北醋、甜酱、辣酱、芥辣、蒜蓉、海蜇及芫荽、白萝卜丝、辣椒丝、番茄片，就成了色香味俱佳的风味小吃。亮晶晶，吃起来很清爽很香嫩，常常用芥末来做调料。...泉州土笋冻是一道**的风味小吃。

关于土笋冻的**早的书面记载。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，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，予烟有肥而无骨者，予以沙噀呼之，众初不解，后视

此咸为匿笑，沙噀性大寒，多食能令人暴下，谢在杭作泥筍，乐清人呼为沙蒜。”土筍冻(4张)周亮工是发现**早述及“土筍冻”一词的人。烹用前，先把从沙子里逮出的鲜活土筍放养；龙海美食土筍冻

配上好酱油、北醋、甜酱、辣酱、芥辣、蒜蓉、海蜇及芫荽、酸白萝卜丝、辣椒丝；地道土筍冻厂家供应

土筍冻的胶质丰富，这些胶质富含丰富的营养，具有很好的美容养颜，保持肌肤活力的功效。爱美的女性常吃土筍冻，不但能***强身，还能够美容养颜。4、防治脾虚肾亏星虫在中医上具有防治脾虚肾亏的功效。比如小儿夜尿频多，阴虚盗汗等，都具有一定的疗效，而且对于产妇产后乳汁稀少也有一定***作用。但营养师建议这2类人不适合吃土筍冻1、胃寒怕冷人群土筍冻性寒凉，对于胃寒怕冷的人，不宜多吃土筍冻。2、易腹泻人群土筍冻属于海洋类寒性食物，对于容易腹泻人群，一次不宜吃太多，以免引起***腹泻等不适症状。看了上面文中的详细介绍大家对于土筍冻营养价值有没有新的认知呢？其实真的是一方水土养育一方人，土筍冻真的是中华民族传统美食的伟大杰作，真的是很佩服***个制作出土筍冻的人，究竟是怎么样的智慧才能研究出这么美味的食物呢。所以有机会小伙伴们一定要尝试一下啊。地道土筍冻厂家供应