

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“蹦跹”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物，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，身長二、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，予姻有肥而无骨者，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，谢在杭作泥笋，乐清人呼为沙蒜。”土笋冻(4张)周亮工是发现**早述及“土笋冻”一词的人。烹用前，先把从沙子里逮出的鲜活土笋放养；龙海美食土笋冻

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；地道土笋冻厂家供应

土笋冻的胶质丰富，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。爱美的女性常吃土笋冻，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类人不适合吃土笋冻1、胃寒怕冷人群土笋冻性寒凉，对于胃寒怕冷的人，不宜多吃土笋冻。2、易腹泻人群土笋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。看了上面的详细介绍大家对于土笋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，土笋冻真的是中华民族传统美食的伟大杰作，真的是很佩服***个制作出土笋冻的人，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。地道土笋冻厂家供应