

# 地道泉州土笋冻推荐厂家

发布日期：2025-09-22

做土笋冻其实很简单，把土笋从沙子里逮出，先放养24小时以吐清杂物，然后下锅熬煮。因它像猪皮一样具有高度的胶原蛋白，所以熬得一锅黏黏糊糊，盛出来后装在小碗中，待它自然冷却之后，就凝固成一块块土笋冻了。它们个个晶莹剔透，肉脆冻软，味美甘鲜，滑溜爽口。吃一口在嘴中，凉凉的，咬上一口土笋，脆脆的，配以蒜蓉、酱油、北醋等酱料，味道更加绝妙，在齿间回味无穷。讲究的人，还会配上甜酱、辣酱、芥末、再加上海蜇、芫荽、白萝卜丝、辣椒丝、番茄片等，色香味俱佳。这种蠕虫就叫做土笋。地道泉州土笋冻推荐厂家

在李兆芬家，小编看到了所说的“星虫”，那么它到底是如何在被做成百年名小吃土笋冻的呢？李兆芬说先把土笋从沙子里给拿出来，先放养去吐清里面的杂物，然后下锅熬煮，熬到一锅黏黏糊糊的，盛出来后装在小碗中，等它自然冷却之后或者放到冰箱以后，就可以凝固成一块块土笋冻了。说着简单，但安海土笋冻的美味是来自“星虫”的胶原蛋白，但要想保证可口，可是很有讲究的。在制作“土笋”的时候，洗土笋、煮土笋、冻土笋都很讲究方法，要先地道泉州土笋冻推荐厂家泉州土笋冻. 外貌特征：晶莹透明，鲜嫩脆滑，清热补脾润肺。

此后泉州土笋冻逐渐流传开来。除郑成功外，还有一说是土笋冻发明于戚继光抗倭时期。桥段差不多，大概需将郑成功换成戚继光。不过戚继光这个传说显得更有理有据。《泉州历年大事年表》记载：“嘉靖四十三年（1564年）正月，倭寇入泉州郡境涧埕、湖美等处杀男女而去。又至安平攻城3日不克，闻总兵戚继光兵，遂逃窜。”可知戚继光确实在公元1564年到过泉州安海抗倭。这么说来，土笋冻该是产自泉州，事实或如此。据《闽杂记》记载：“涂笋（即土笋）生于海滩沙穴中，今泉州海崖有产。”虽然土笋冻在厦门风靡，但据说很好吃的土笋冻不全在厦门，戚继光抗过倭的泉州长虎便是一处泉州土笋冻极好的产地。制作一份美味的泉州土笋冻需十分小心。先将土笋泡在水中，让其吐出肚里泥浆，再铺在石板上，碾压破肚，以洗去肚里残余杂质，然后加水在锅里猛火旺烧，滚沸两三分钟后浇入模具中，待冷却成型。

让他们吃这么吓人的东西，但是土笋冻在当地是非常受欢迎的一种小吃，也有一定的营养，就是外地人不敢吃，觉得吃虫子也是太重口味了！豆腐乳，这个特产有着悠久的历史，是传统的民间小吃，在很多地方都有。但是这个豆腐乳现在没有人什么喜欢吃，觉得太咸了，味道并不是很好，加上颜值也不高。有室友带了这个，大家看了一眼都走开了，让他自己带去食堂配饭。他们是不喜欢吃这个豆腐乳！螺蛳粉，这个是广西柳州的一道特色美食，这个是用螺蛳，还有酸笋等调料制作而成的，螺蛳粉味道非常的重，煮一包整个宿舍都弥漫着那种酸臭味。也是有室友带了这个特产，刚拆开就被室友给赶了出去，不准她在宿舍吃，他们觉得太臭了，受不了！你们的室友还带过什么奇葩的特产呢？但是室友中不乏臭味相投的伙伴和你一起分享特色美食哦。配

上好酱油、北醋、甜酱、辣酱、芥辣.

2、接着找一些与所切土笋长度相一致的茶杯，这些茶杯是后面需要用到的一个工具，所以一定要先清洗干净，建议进行杀毒。3、然后是将土笋放入锅内煮，煮的过程中，应该水要没过土笋，然后用火煮沸，等到沸腾之后，再加入一些辅料，就是盐，煮沸的用火主要是看大家习惯的火候的大小，一般是用旺火，这样可以减少很多的时间，等到沸了之后，将土笋的溶液舀到刚才所找的茶杯中，然后等到溶液自然凉了，。。。。。但是没想到的是凝成冻的土笋汤比加热以后的还要美味；地道泉州土笋冻推荐厂家

食用搭配：与洋参、瘦肉等一起煲来做药膳. 地道泉州土笋冻推荐厂家

其中土笋冻更是当仁不让的成为了，来泉州不可不试的一道美味佳肴，没吃过土笋冻的泉州之行是不完整的。用高火熬煮，因为土笋这种东西像猪皮一样具有大量的胶原蛋白，所以在熬煮过程中土笋身上的这些胶原蛋白会溶入开水中，成为黏糊状。这些粘稠的汤水就是土笋可以结冻至好的材料了。我国多种药典中记载了它的食用和药用价值，海星虫性寒、味甘、咸，具有滋阴降火、清肺补虚、通血强身及强肾养颜等功能，同时它营养丰富，富含蛋白质、多种氨基酸和钙、磷、铁等微量元素和能够调节大脑功能的牛磺酸等多种成分。“山里有冬虫，海里有星虫”体现了土笋冻极高的营养价值。在经济快速发展的当今社会，许多特色地方小吃实现了从小吃到品牌的转型和飞跃，安海土笋冻也不例外。当古老的传统小吃走出街头小巷，与现代营销理念相结合，衍生出了许多\*\*的土笋冻品牌，同时也在一定程度上扩大了晋江小吃的影响力。地道泉州土笋冻推荐厂家

晋江市安海镇长虎土笋冻加工点致力于食品、饮料，是一家生产型的公司。公司自成立以来，以质量为发展，让匠心弥散在每个细节，公司旗下土笋冻，土笋冻批发，土笋冻加工，土笋冻加盟，土笋冻代理，新鲜土笋冻深受客户的喜爱。公司注重以质量为中心，以服务为理念，秉持诚信为本的理念，打造食品、饮料良好品牌。在社会各界的鼎力支持下，持续创新，不断铸造高品质服务体验，为客户成功提供坚实有力的支持。