

泉港区土笋冻要速冻吗

生成日期：2025-10-28

土笋冻的制作主料：（制20块）新鲜海土笋500克，精盐10克。辅料：香醋4克，酱油6克，蒜泥10克，姜丝3克。制法1、用石槌不断碾磨海土笋，滚出全部内脏杂物。把土笋放入清水中，将其体内的泥土漂洗干净，呈白亮时捞起。2、锅置火上，把750克的水和海土笋一起倒入锅中，放入盐，熬至沸熟，胶质深出后连汤舀起，分装在小瓷碗中，静放在露天过夜，自然冷却凝成固体物（夏天要放入冰箱才会凝结）。3、用竹签挑出，配以陈香醋、酱油、蒜泥、姜丝等佐料，即可上席。特点：晶莹透明，鲜嫩脆滑，清热补脾润肺。土笋被从沙子里逮出，先放养***，以吐清杂物；泉港区土笋冻要速冻吗

食用方法编辑 播报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，有*****的功效。从前到了大热天，“土笋冻”不好冻结，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**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。泉港区土笋冻要速冻吗我们很容易出现肺热多痰症状；

为什么取名叫土笋冻呢？大家可不要被它的名字迷惑了哦，“土笋”并不是真的笋，而是一种虫子，学名叫星虫，主要生长于沿海地区海滩的沙泥中，以泥巴中的藻类为食。因为外形粗陋，表面分布着密密麻麻的凹凸物，颜色黑褐，粗细长短不一，有点像蠕动的蚯蚓，所以福建人又叫“黑蚯蚓”。虽然长得丑陋，不过星虫长的肉滚滚的，像饱满的笋，口味也鲜脆，所以当地人就称它为“土笋”，土笋富含胶质，水里煮熟后会凝固成冻，蘸着酱料吃，格外清爽。民间也有说法“山里有冬虫，海里有星虫”，这也体现了它的营养价值。

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。配上好酱油、北醋、甜酱、辣酱、芥辣、蒜蓉、海蜇及茼蒿、酸白萝卜丝、辣椒丝；

所需食材主料（制20块）新鲜海土笋500 克，精盐10克。辅料香醋4克，酱油6克，蒜泥10克，姜丝3克。制作步骤用石槌不断碾磨海土笋，滚出全部内脏杂物。把土笋放入清水中，将其体内的泥土漂洗干净，呈白亮时捞起；锅置火上，把750克的水和海土笋一起倒入锅中，放入盐，熬至沸熟，胶质渗出后连汤舀起，分装在小瓷碗中，静放在露天过夜，自然冷却凝成固体物（夏天要放入冰箱才会凝结）；用竹签挑出，配以陈香醋、酱油、蒜泥、芹菜、姜丝等佐料，即可上席。制作要领煮土笋冻的过程中要经常开盖搅动，煮至土笋胶质溶于水为宜；土笋冻要放入保温箱内并加以冰块保冰，以免融化。常吃一些土笋冻，能有很好的祛除肺火；泉港区土笋冻要速冻吗

所以熬得一锅粘粘糊糊，盛出来后装在小碗中；泉港区土笋冻要速冻吗

福建美食小吃：土笋冻简单做法！土笋冻是起源于福建泉州，一种色香味俱佳的特色传统风味小吃，是一种由特有产品加工而成的冻品。相传发明人是民族英雄郑成功。它含有胶质，主原料是一种蠕虫，属于星虫动物门，学名可口革囊星虫□*Phascolosoma esculenta*□□身长二、三寸。经过熬煮，虫体所含胶质溶入水中，冷却后即凝结成块状，其肉清，味美甘鲜。配上好酱油、永春陈醋、蒜蓉。土笋冻主要制作烹用前，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“土笋冻”，放置在冰箱里，冻结后食用。泉港区土笋冻要速冻吗

晋江市安海镇长虎土笋冻加工点是一家长虎土笋冻的每一条土笋冻都是经过专业人员精挑细选而来，确保符合特级土笋冻肥硕、皮厚、脆韧的统一标准。每道制作工序都经过严格的检测报告指标，以此确保每晚土笋冻都具有鲜美的口感。盛装土笋冻所用餐具也是采用精美的仿瓷餐具，干净卫生、无添加剂无味，并且碗的造型是经过我们精心设计，既可家庭享用又是亲朋好友送礼必备之良品。本店从自产自销到现在生产销售一条龙服务，历经了三代人九十多年的历史，为了服务人们本店不加收加盟费、可提供技术及原材料，欢迎您的加入！的公司，是一家集研发、设计、生产和销售为一体的专业化公司。长虎深耕行业多年，始终以客户的需求为向导，为客户提供***的土笋冻，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。长虎继续坚定不移地走高质量发展道路，既要实现基本面稳定增长，又要聚焦关键领域，实现转型再突破。长虎始终关注自身，在风云变化的时代，对自身的建设毫不懈怠，高度的专注与执着使长虎在行业的从容而自信。