

广西贺州土特产-美味绿豆饼 40个/盒 送礼佳品

产品名称	广西贺州土特产-美味绿豆饼 40个/盒 送礼佳品
公司名称	黄彪（个体经营）
价格	20.00/盒
规格参数	原产地:广西 品牌:双源 净重:1600（g）
公司地址	中国 广西 贺州市八步区 城西街
联系电话	86 0774 13481454100 13481454100

产品详情

原产地	广西	品牌	双源
净重	1600（g）	原料与配料	绿豆、糖.....
保质期	20（天）	售卖方式	包装
特产	是		

备注：40个/盒 需要购买塑料盒装（六块钱一个）

在此宝贝价格上多加6元钱，请在购买前与销售经理说明。不购买者，我们将用食品袋和纸箱包装。

如购买数量小于一盒的亲们，请到淘宝旗舰店购买

夏天你吃绿豆饼了吗？

—绿豆饼的来历

清朝康熙年间，安溪湖头李光地做宰相，保举推荐施琅去收复台湾。施琅奉旨到福建做水师提督，准备跨越台湾海峡。军舰在海上行军打仗，军队得带干粮。据说施琅当时有一个伙头军是晋江坊脚人叫做苏顺成，因为和施琅是同乡，很信任伊，叫伊专门开小灶让施琅吃。施琅要渡海，带干粮其实炊面头最简单，但是面头干嘞嘞，要吃也得配菜配菜汤；做肉包易歹，做甜包虽然歹，但外壳也和面头同。做“三合面”就是炒面粉拌葱头油、糖，得用滚水来泡。施琅就叫同乡伙头军苏顺成去想办法，做一些较奇巧的好吃的干粮，来和面头、甜包这些一般的干粮“相甲”吃。苏顺成自己一个思没量主没意，就去和其他的伙头军打算。有的说缚粽，用碱粽、肉粽做干粮，这个主意虽然好，但是碱粽虽然歹，没啥奇巧好吃；肉粽呢，虽然奇巧好吃，但是烧肉粽烧肉粽，肉粽得烧烧才好吃，了就没巧。蚵仔煎呢？也是吃烧没吃。有的就说要煎就煎饼。苏顺成想了有道理，就用面粉做皮，糖、肉做馅，用油煎做肉饼。施琅为了收复台湾，做了很多准备工作，伊深感重任在肩，责任重大，所以暝时皆很晚才目困。伙头军苏顺成就烧一碗绿豆汤去给施将军饮，同时将日间煎好的肉饼捧去给施将军鉴定。施琅听伙头军说将奇巧好吃

的干粮做出来，不顾得先饮绿豆汤，将煎肉饼提起来，嗅一下，很香，掰开一看，内面是糖和肉做馅，头壳摇摇咧说：“六月暑天，军队坐在战船顶，嘴干喉渴，煎肉饼油唧唧，要怎么吃会得落去呀！”说了将煎饼原放咧碟子里，将那碗绿豆汤捧起来饮，说：“热天时吃绿豆，去暑解毒，饮绿豆汤实在爽神，可惜不是干粮。唉！”施琅说了，那碗绿豆汤吃没了，按桌上放落去。施将军因为对油煎肉饼没满意。奇巧好吃的干粮没做出来，心情烦躁，那块碗放落去就较重较大下，绿豆汤煞打倒咧煎饼上面。伙头军就赶紧去收拾。哪知施琅将伊的手拧咧说：“有了！做饼！做饼！将绿豆做饼！”“着！做绿豆饼！”苏顺成到底头壳好料，一点就通。伊就将绿豆去壳做豆馅，外面用一层薄薄的面粉做皮，做出绿豆饼，成为又奇巧又好吃的干粮。后来，施琅收复台湾大功告成，苏顺成复员倒去坊脚街开店卖绿豆饼。绿豆饼的皮揉油变做会起重起苏，豆馅也掺冬瓜、葱头油这些佐料，干粮就变做出名的点心。