

## 江西新余五芳斋粽子团购部，新余五芳斋批发部

|      |                                      |
|------|--------------------------------------|
| 产品名称 | 江西新余五芳斋粽子团购部，新余五芳斋批发部                |
| 公司名称 | 江西盈晟贸易有限公司                           |
| 价格   | 50.00/盒                              |
| 规格参数 | 五芳斋:粽子<br>情系五芳:1400g<br>浙江:嘉兴        |
| 公司地址 | 江西省萍乡市芦溪县芦溪镇古城管理处综合办公楼飞天创业园412（注册地址） |
| 联系电话 | 15307997774                          |

### 产品详情

包粽子是一件细致的工作，首先是洗粽子叶。因为粽子叶煮了一个夜晚，已经很柔韧了，任凭你怎么冲洗都不会随便破碎。

我记得我妈妈原来总是事先把各种豆豆在水里泡涨，糯米也是提前泡在水里。但是我觉得，粽子要煮一夜，豆子一定能煮熟的，就没提前泡。我先把米和豆浸在水中，用一个大一点的盆里盛了水，放进一部分粽子叶，待用。一片雨子叶（就是芦苇叶）托在手心里，取一片榭叶子，在水里蘸一下，放在雨子叶上面，这样相邻的两片叶子因为有水粘着就不会散开了。如果榭叶子不够大的话，可以多放几个，拼成面积大一点的，中间放一片榭叶子，米和豆就直接放在这片叶子上。滩成长方形，这个长方形米堆的大小就决定了粽子的大小。先后对折进长的两个边，再把两边握进来，雨子叶就在外面压住榭叶子了，因

为蘸了水，叶子们粘在一起，米不会漏出来的。这时候就用马恋草轻轻一系……一个粽子就包好了。