

陕西咸阳五芳斋团购批发，五芳斋咸阳经销商

产品名称	陕西咸阳五芳斋团购批发，五芳斋咸阳经销商
公司名称	江西盈晟贸易有限公司
价格	60.00/盒
规格参数	五芳斋:粽子 情系五芳:1400g 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

我学会包裹粽子有好几年了，裹的时候就是手上要有力道一定要扎紧，这样包裹出来的粽子紧实口感好。包裹粽子选用的粽叶要选当年新生的，粽线也要选结实的，不能一拉就断，江米也要选雪白大小颗粒都均匀的。

因我喜欢吃豆沙粽和肉粽，在包裹粽子之前几小时就要着手准备煮红豆，煮到红豆一捏就碎时，就可以将豆子盛起加入白糖用汤勺压碎即可，然后捏成一个个大小适中的团子备用，这就是豆沙馅了。肉馅就选瘦肉或者排骨，洗净之后放些盐，再滴上几滴酱油造色就行。这两种馅料的粽子，前者是醇香带甜，后者是软糯飘香，吃在嘴里是不同的风味，让人吃后都是回味无穷。

如今不同以往了，以往因为生活水平的限制，粽子只有过端午才可以吃得到，现在只要想吃自己可以随时裹制，还是物质条件的飞跃才得以让我们享受这一切。

在多年前的那个时候，家家户户都是烧柴，煮粽子很是费时间，往往煮一锅粽子要经历七、八个小时之久，甚至忙时要煮到深夜。如今有天然气，有高压锅，再也不像从前那样要历时那么久，只要一两个小时就可以煮的软糯，味道也依然是不能忘却的原汁原味。

在这几天的日子里，走在我们这的每条巷子里，空气中到处都是弥漫着煮粽子飘香的清香味，这香味总是会在不经意之间想起诗人屈原，也想起盼过年盼过节的欣喜，也想起儿时过端午颈脖子上挂个五彩的蛋袋兴高采烈的样子。