

## 浙江宁波五芳斋粽子代理，五芳斋宁波团购部

产品名称	浙江宁波五芳斋粽子代理，五芳斋宁波团购部
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

家乡的端午有许多风俗和外地一样：裹粽子，把一张张粽叶里放上馅，有的放肉、有的放豆沙、还有的放蛋黄；挂艾草，把一株株晒干了的艾草挂在门上，可以“辟邪去妖”；喝雄黄酒，用雄黄酒在孩子们额头上画一个王字，这些都是很多地方都有的。

而我一到端午，就爱吃奶奶裹的粽子了，我们嘉兴五芳斋的粽子是出了名的，只要外地的人一谈起嘉兴自然而然的就想起了嘉兴五芳斋的粽子。

虽然说，五芳斋的粽子名气很大，也很好吃，但是我奶奶裹的粽子也不赖，选用的都是上好的糯米，又白又香，连粽叶也都是好的，还带有竹子的清香。

说到了粽子，就不得不提迷你型的一口粽了，这一口粽就如同这名字，咬一口就没了，这只能是放在餐桌上，大家一直喝酒饿了，就每人一个，垫垫肚子。在家里，大家一般都是裹一些比较正常大小的粽子。裹粽子的程序非常复杂，而且裹粽子的手法、技巧都非常难，我就简略的介绍一下：先把糯米洗干净，把粽子在水中浸一夜，把洗净的糯米倒些酱油（包括白抽和老抽），再放些盐和味精，把糯米搅拌均匀，切一些肉，要切成块状，也放些白抽和老抽，接着把肉和糯米裹到粽叶里（具体手法较难，我就不解说了。）