

# 安徽蚌埠五芳斋粽子代理商，五芳斋蚌埠批发部

产品名称	安徽蚌埠五芳斋粽子代理商，五芳斋蚌埠批发部
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 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

原法配方：糯米、瘦肥肉、酱油、食盐、白糖、味精、白酒

制作方法嘉兴五芳斋的粽子在制作上确有独到之功。

1、制馅：包制鲜肉粽的馅，用的是肥瘦适中去皮的腿肉，按横丝纹切成长方形的小块，然后放入盆内，不用酱油浸拌，而是加入少量的食盐、白糖、味精、白酒等，用手反复拌搓，直到肉块出现“小白泡”为止。这样的肉馅煮熟后特别香嫩，有火腿风味。如果按直丝纹切割，再用酱油一浸，肉不易煮酥，吃起来还有点酱油味。

2、淘米：糯米是包粽子的主料，不仅讲究米质好，而且淘米时有诀窍。就是淘得快，洗得净，用清水一冲，不再用手去搅拌。如此，过15分钟左右，米中积水就可以沥干了。因为淘过的米吸水量少，用酱油拌米时，咸味就容易吸收进去。

3、烧煮：烧煮时也和一般煮法不同，不是用冷水，而是用开水落锅，不使粽子里的味道走失。

用上述方法包制出来的鲜肉粽，刚起锅时削开箬壳，放在瓷盆内，用筷子均匀地夹成四块，块块有肉，糯而不烂。吃起来鲜滋滋，油津津，油而不腻，独具风味。

嘉兴粽子除顶顶的鲜肉粽以外，还有猪油细沙粽、鸡肉粽、八宝粽、排骨粽等品种。