

江西景德镇五芳斋代理商，五芳斋景德镇总经销

产品名称	江西景德镇五芳斋代理商，五芳斋景德镇总经销
公司名称	江西盈晟贸易有限公司
价格	90.00/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

又是端午节，我很想体会体会这种气氛，便向奶奶要求，让她教我怎样包粽子。奶奶一边包着粽子，一边用口授的方法交我，我认真听着，然后动手。包粽子，首先要把箬叶洗干净，在热水中泡软。再准备好枣子、鸡蛋、肉等做陷，将自己喜欢的陷煮得香喷喷的，就可以开工了。先把长长的箬叶折叠，围拢来，做成一个窝，中间放进调配好的糯米和粳米，包出棱角。然后把陷放在米里，和在一起揉匀，后把箬叶包着的粽子做成四角的形状。

这包粽子的功夫全在后一道工序，你的粽子包得好不好，就看四个角是不是匀称，是不是有型。我开始学的时候，总是把四个角弄歪了，不是成了六个角，就是揉成一团球了。

奶奶就不止一次看着我的“杰作”发笑：“这，这能叫粽子吗？你让细线系在什么地方啊？”

我晕！感情粽子包出四个棱角是方便用细线系着挂起来的，怎么这世界上就没有圆粽子呢？包好的粽子放进锅里用猛火煮，大约1小时后，改文火煮30分钟就可以。在煮粽子的过程中，我总是急不可耐地察看情况。因为那粽子飘出的香气，馋得我直流口水。等待的时间总是特别的漫长，看到热气腾腾的粽子终于从锅里“解放”出来的时候，我高兴至极。放在碗里，用筷子剥开，就可以看到里面金黄松软的“粽肉”了，咬一口，美味无比，我差点连筷子都要咬下来了。