衢州五芳斋线下渠道团购供应商,衢州五芳斋总经销

产品名称	衢州五芳斋线下渠道团购供应商,衢州五芳斋总 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

端午节的习俗总少不了吃粽子,粽子的味道甜甜的,外面包着一层层竹叶,里面有各种各样的馅儿。

说到粽子,我还有一个故事,在两千多年以前,也是农历的.五月初五,屈原抱石投江,老百姓听到这个消息家家户户包粽子,来到江边把粽子都扔进了江里,用这种方法来保护屈原的尸体。

粽子分为两种,有圆筒形的叫竹筒粽,一种是三角形的叫竹叶粽。家人还给孩子戴五丝线,头上画"王"字,在家门上插艾草……端午节的风俗还真不少。

我爱端午节!

端午节的传统习俗就是吃粽子。我们家有一个名副其实的包粽子好手——我的妈妈。每年端午节的时候,我们全家都能吃到可口的粽子。妈妈常说:用芦苇的叶子包的粽子*香。所以,每年端午节妈妈都用芦苇的叶子来包粽子。她在包粽子之前,先做好准备工作:把芦苇的叶子放在水里煮一煮,把准备好的糯米和枣分别洗一洗。等芦苇的叶子凉了以后,她就开始包粽子了。她先取三片叶子,将这三片叶子卷成一个圆锥体,然后先放一个枣,接着在里面放上糯米,中间再夹几个枣,*后用线把叶子捆好,一个粽子就包好了。她包的粽子又肥又大,活像一个个老佛爷在睡觉。等粽子包完后,妈妈把它们放在高压锅里蒸四十分钟,再放三四个小时,使其入味,然后就可以吃了!妈妈包的粽子十分香,香得使我一见到粽子就会大口大口地吃起来。所以,每当吃粽子时,我总是吃得很多!