

混批|支持支付宝|贵州特产|开心婆苗家社饭260g

产品名称	混批 支持支付宝 贵州特产 开心婆苗家社饭260g
公司名称	原生态绿色食品有限公司
价格	9.00/袋
规格参数	品牌:开心婆苗家社饭 商品条形码:6923077705644
公司地址	中国 贵州 铜仁市 贵州省铜仁职业技术学院医学系8号门面
联系电话	86 0856 5327098 18985861859

产品详情

品牌	开心婆苗家社饭	商品条形码	6923077705644
卫生许可证	(2007)第522200-000007	产品标准号	Q/GKXP33-2007
原料与配料	糯米、大米、腊肉、野葱、蒿菜	保质期	365(天)
原产地	贵州	生产厂家	贵州开心婆食品有限公司
特产	是	储藏方法	常温下保存(夏季冷藏保存)
生产日期	见封口		

宝贝展示

宝贝说明

【铜仁社饭】地处国家级风景区的梵净山附近的贵州铜仁市，自古以来，方圆百里皆有在“春社日”吃“社饭”的传统习俗，至今仍保持这一遗风。据《铜仁光绪府志》载：“三月清明前后数日，剪白纸挂于坟墓上，谓之挂青；若服未阉者，先于社日扫墓，以野菜和饭祀之，谓之社饭”。铜仁古代社日祭祀的习俗，发展为今天社日以社饭祭祖，内容竟无多少更改。每年的立春后五戌为春社日，家家必备春宴扫墓，或全族聚群宴，仪式隆重，场面热烈。外地亲朋好友若适逢此时来访，可参席社饭。

每年春回大地，万物复苏，生机盎然，这时用于做社饭的重要原料——鲜嫩茁壮的青蒿和野葱，正满山遍野，是制作社饭的大好时机。食社饭，在一定程度上表达当地人缅怀古人，寄希望于未来的情愫。

原料：糯米，大米，熟腊肉，青蒿菜，苦蒜（野葱）。

调料：茶油、盐、味精等适量。

制作方法：蒸。腊肉切成小丁，苦蒜去根须切成短节，蒿菜洗净（只用嫩叶），切成短节，揉出苦水剂干水分。入锅用茶油炒至蒿菜转黄去除苦水待用。糯米、大米淘洗干净，糯米用水浸泡；大米先放入沸水锅中稍煮片刻捞出，滤去米汤；糯米滤去水分后与煮过的大米混合一起，放入腊肉丁、苦蒜、蒿菜、盐、味精拌匀，放入甑内，用大火蒸熟即成。

风味特色：青蒿野葱味香，腊肉香味浓郁，米饭油而不腻，流行铜仁地区。

真空包装，加热即可食用!

批发说明

支持混批，200元以上起批或者10袋以上起批

【物流运输】

- 1、支持快递公司（申通、圆通、韵达、天天快递），具体运费需要网络或电话确定。
- 2、邮政快递。是邮政快递签约客户，资费可以优惠，具体资费见下表
- 3、大宗物流，需具体联系。