

浙江台州五芳斋代理商，台州五芳斋经销商，台州五芳斋团购部

产品名称	浙江台州五芳斋代理商，台州五芳斋经销商，台州五芳斋团购部
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

家乡的粽子穿着一身绿衣服，还系着一条腰带，就像一位胖先生，看着就让人垂涎欲滴。

做粽子的主要材料是糯米。做起来也比较容易，只要你有足够的耐心就能行。首先，我们要选好糯米泡一个上午，绿豆也泡上几个小时。然后当糯米变成白白胖胖的时候，用粽叶包成锥形，当然里面不要忘了放上泡好了的绿豆。如果你想吃肉的话，也可以把瘦肉切成末包进去。然后用一根绳子把粽子捆好。*后放进锅里，耐心的等候一个小时左右，香喷喷的粽子就能出锅啦。

粽子的味道美极了，拨开墨绿色的粽叶，只见洁白如玉的糯米里镶嵌着咧开嘴的绿豆。咬上一口，甜而不腻，十分爽口。它不但是开胃美食，而且还是补充营养的滋补佳品。谁见了不想吃上一个呢？

记得一次端午节，我看见妈妈在包着粽子，不禁想起了屈原。我问妈妈：“妈，你知道粽子的由来吗？”“不知道，你知道吗？”妈妈一脸疑惑的问我。“当然！”我得意地说：“传说古代有位爱国诗人屈原，因悲愤而在农历五月初五抱着石头投了汨罗江。后来，人们为了让鱼虾吃饱不去吃屈原的尸体，就把粽子纷纷扔进江里。随着时间的变化，就慢慢地变成了这样一个习俗。这就是粽子的由来。”妈妈端过一盘粽子，对我笑了笑“就你懂的*多，快吃粽子吧！”