

# 泸州名小吃 特产 李姐姐良姜叶红糖黄粿（真空包装）

产品名称	泸州名小吃 特产 李姐姐良姜叶红糖黄粿（真空包装）
公司名称	泸州市名特商贸有限公司
价格	8.00/包
规格参数	品牌:李姐姐 品种:糕点 售卖方式:包装
公司地址	中国 四川 泸州市 泸州市龙马潭区南光路25号
联系电话	86 0830 8191478 15328321125

## 产品详情

品牌	李姐姐	品种	糕点
售卖方式	包装	等级	一级
规格	12个/每包	净重	550 (g)
原产地	四川	保质期	180 (天)
生产日期	见包装	生产厂家	四川泸州李姐姐黄粿食品厂
储藏方法	冷藏 防潮	原料与配料	大米 糯米 白糖 红糖
卫生许可证	川卫食证字(2009)第510产品标准号 500-000168号		Q/70892660-x,01-2008
特产	是		

名品：李姐姐良姜叶红糖黄粿（真空包装）

配料：大米 糯米 白糖 红糖 泉水

包料：良姜叶（黄粿叶）

每袋12个，每个重约40克

### 关于黄粿

黄粿糕是一种民间食品，也称黄粿。关于它的来历，还有一段传奇故事：相传诸葛亮为巩固蜀汉后方，率军深入不毛之地，其间在贵州赤水（紧临泸州）的一场战役之前，正逢蜀军埋锅造饭、饭香汁浓之际。探子来报敌军已临阵，诸葛亮下令出击，当时正值酷暑难耐之季，火头军久等之下，遂将豆浆连同米饭一并置于锅内，为保其不变馊，又往炉内添加了些柴火。此役穷追敌军上百里，待蜀军回营时，这些

食物已蒸了快两日，士兵饥饿难耐，争相而食。当众将士吃到嘴里时，才感觉此物不仅色泽黄润，而且味道甘甜。于是当地的百姓纷纷效仿，从此“黄粑”便流传开去。

## 泸州黄粑介绍

在泸州人的餐桌上，好像少不了泸州黄粑糕和猪儿粑这两种小点心

“黄粑”是泸州具有数百年历史的传统小吃，被泸州市政府评为“名小吃”，它源于农村、城市家庭制作形成，是大众喜爱食品，在国内享有很高的声誉。李姐姐黄粑集传统制作工艺所长，选用优质红糖，白糖，糯米，大米，天然植物黄粑叶天然独特的清香精制作。

尤其是采用本地得天独厚的中药材---良姜叶（俗称黄粑叶）作原料，更具特色，常食用具有能清热润肺、滋阴补肾、解表散寒、开胃健脾、清肝明目、减肥去脂的作用。

本品不含任何色素、香精、防腐剂、任何面粉等。具有柔软糯糯、甜而不腻、清香可口的特点，是居家馈赠之佳品。现主要有红糖黄粑、白糖黄粑、夹心黄粑、桂圆黄粑（常食用具有壮阳益气、补益心脾、养血安神的特点）、蜂蜜、黄粑等。主料：糯米、大米

配料:白糖、红糖 <各种味的配料又不一样>

食用方法：蒸、煮、炸、微波烤

保质期：真空180天，开封后冷藏30天，常温下7天。

泸州黄粑色泽金黄、香气浓郁、味甜糯和。其独到之处在于包料选择的是良姜叶，黄粑的香味正是来自良姜叶内所含的芳香油。刚蒸熟的黄粑香气扑鼻，冷却后，可切片油煎，或放入醪糟水内煮沸食用，别有一番风味。

## 泸州黄粑和其它地区的黄粑的区别

除了了泸州之外，贵州和宜宾也盛产黄粑，但只有泸州黄粑的风味是最独特的，其它任何地方的黄粑都做不出这种味道，原因就是泸州黄粑的包料，泸州黄粑独特的味道就来自于这种良姜叶（泸州本地都叫黄粑叶），良姜叶的种类有很多，但只有在泸州独特的地理位置和气候下生长的良姜叶才可以用来包黄粑，而且才有这种独特的味道。而其它的地区的黄粑由于没有这种良姜叶所以都是采用竹叶来包的。看看几张图片吧。

泸州独有的黄粑叶，都生长在山林中，纯野生的，叶子很厚，营养丰富，味道独特。由于姜类植物特殊的内部特点和味道，黄粑叶不长虫，不生病，无需用农药，所以泸州黄粑是纯粹的天然无污染的绿色食品。

其它地址生长的良姜叶，叶子发黄，厚度也没有泸州黄粑叶厚，而且没有独特清香味，所以不能用来包黄粑。贵州和宜宾地址的黄粑全是采用竹叶来包的。

## 黄粑的吃法

我们卖出的黄粑都是熟食，可以蒸热后直接吃，也可以切成片油炸来吃，还可以炒辣椒、炒回锅肉吃等多种吃法。

蒸热后直接吃，原汁原味。

炒回锅肉吃

切成小块后油炸后吃。

泸州李姐姐黄粑的制作

李姐姐黄粑是采用精选的大米和糯米加工而成，全部采用红糖或白砂糖作为甜料（很多劣质的黄粑采用的是无机化合物：糖精），全人工制作。不添加任何色素和防腐剂。是真正的绿色食品。

全人工包制

刚包好的新鲜黄粑