

浙江省瑞安市绿切片年糕 国鹏

产品名称	浙江省瑞安市绿切片年糕 国鹏
公司名称	瑞安市安泰食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:国鹏 品种:绿切片年糕 售卖方式:包装
公司地址	瑞安市湖岭镇永安下社垵村
联系电话	86 0577 65499908 13616662176

产品详情

品牌	国鹏	品种	绿切片年糕
售卖方式	包装	等级	1
净重	400g	原产地	浙江
保质期	9个月	生产日期	见包装
生产厂家	瑞安市安泰食品有限公司	储藏方法	置于阴凉、通风、干燥处 储存
原料与配料	大米、水	卫生许可证	3303 0104 0148
特产	否	产品标准号	SB/T 10507

【年糕历史】年糕作为一种食品，在中国具有悠久的历史。1974年，考古工作者在距今七千多年浙江余姚河姆渡遗址（余姚河姆渡母系氏族社会遗址）中就发现了颗粒饱满、保存完好水稻的种子，这说明早在七千年前我们的祖先就已经开始种植稻谷。汉朝人对米糕就有“稻饼”、“饵”、“糍”等多种称呼。汉代扬雄的《方言》一书中就已有“糕”的称谓，魏晋南北朝时已流行。古人对米糕的制作也有一个从米粒糕到粉糕的发展过程。公元六世纪的食谱《食次》就载有年糕“白茧糖”的制作方法，“熟炊秣稻米饭，及热于杵臼净者，舂之为米咨糍，须令极熟，勿令有米粒……”即将糯米蒸熟以后，趁热舂成米咨，然后切成桃核大小，晾干油炸，滚上糖即可食用。早在辽代，据说北京的正月初一，家家就有吃年糕的习俗。到明朝、清朝的时候，年糕已发展成市面上一种常年供应的小吃，并有南北风味之别。年糕美味·香甜·醇香，具有浓重的历史气息。

[\[编辑本段\]](#)

【年糕来历】

关于春节年糕的来历，有一个很古老的传说。在远古时期有一种怪兽称为“年”，一年四季都生活在深山老林里，饿了就捕捉其他兽类充饥。可到了严冬季节，兽类大多都躲藏起来休眠了。“年”饿得不得已时，就下山伤害百姓，攫夺人充当食物，使百姓不堪其苦。后来有个聪明的部落称“高氏族”，每到严冬，预计怪兽快要下山觅食时，事先用粮食做了大量食物，搓成一条条，揪成一块块地放在门外，人们躲在家里。“年”来到后找不到人吃，饥不择食，便用人们制作的粮食条块充腹，吃饱后再回到山上

去。人们看怪兽走了，都纷纷走出家门相互祝贺，庆幸躲过了“年”的一关，平平安安，又能春耕作准备了。这样年复一年，这种避兽害的方法传了下来。因为粮食条块是高氏所制，目的为了喂“年”度关，于就把“年”与“高”联在一起，称作为年糕（谐音）了。

[编辑本段]

【年糕传说】

据说年糕是从苏州

传开的。它的由来有一个传说：相传在春秋战国时期，伍子胥帮助阖闾夺了吴国王位，并帮助他整年经武、强盛国势，但后来阖闾志得意满，命令伍子胥筑“阖闾大城”以显示他的功德。

城垣建成后，吴王

摆下盛宴庆贺

。席间群臣纵情酒乐，认为

有了坚固的城池便可以高枕无忧了。见此情景，国相

伍子胥深感忧虑。他叫来贴身随从

，嘱咐道：“满朝文武如今都以为高墙可保吴国太平。城墙固然可以抵挡敌兵，但里边的人要想出去也会同样受制。如果敌人围而不打，吴国岂不是作茧自缚

？忘乎所以，必至祸乱。倘若我有不测，吴国受困，粮草不济，你可去相门城下掘地三尺取粮。”随从以为伍子胥酒喝多了，并未当真。

没过多久，吴王阖闾驾崩，夫差

继承王位，听信谗言，伍子胥力谏吴王拒绝越国越王勾践的求和，遭到嫌弃并被赐死。伍子胥自刎

后，越王勾践便举兵伐吴，将吴国都城姑苏

城团团围住，吴军困守城中，炊断粮绝，街巷内妇孺哭声惨不忍闻。这时那位随从记起伍子胥从前的嘱咐，便急忙召

集邻里一起来到相门外掘地

取粮，当挖到城墙下三尺深时，才发现城砖是用糯米粉

做的。顿时人们激动万分，朝着城墙下跪，拜谢伍子胥。这些糯米粉救了全城老百姓。于是在伍子胥的家人主持下，分给城内饥民，大家暂时度过了饥荒

。苏州人敬仰伍子胥的爱国忧民的精神，此后，每到寒冬腊月

，就准备年糕，一来表示对伍子胥的

怀念，二来可供在送旧迎新的春节

与亲朋好友分享。所以，苏州年糕的造型与城砖相似，而且煮后不腻，干后不裂，久藏不坏。

[编辑本段]

【各地年糕】

我国地域广、风俗习惯各地

不同，年糕的种类也多种多样。具有代表性的有北方的白糕、塞北

农家的黄米糕、江南水乡的水磨年糕、西南的糯粑粑；台湾

的红龟糕等。年糕有南北风味之别。北方年糕有蒸、炸两种，均为甜味；南方年糕除蒸、炸外，尚有片炒和汤煮诸法，味道甜咸皆有。

北京的年糕为北方年糕的代表，有黄、白两色，象征金、银

，并有“年年高”的吉祥如意的寓意。所以前人有诗称年糕：“年糕寓意稍云深，白色如银黄色金。年岁盼高时时利，虔诚默祝望财临

。”其实追溯年糕的历史，早在中国的周朝就有记载。《国札·札记

》中“羞边之食，糗饵粉餐”的“粉餐

”就是米粉蒸成的糕食。北京小吃

中的年糕，用黄米或江米面加各种辅料蒸制而成。年糕品种多，有**枣**年糕、**豆**年糕、年糕坨等。精细的年糕有**白果**、**什锦**、**水晶**、**如意**等，烹制方法多为蒸，也有用油炸蘸**白糖**吃的，均有香甜粘糯的特点。

北京的年糕一般为**清真回民**小吃店供应，除**年节**大量供应外，平

时亦有供应，但数量和品种都比

春节时少。年糕是清真回民小吃，也是**满族**

跳神用的祭品。满族名字叫飞石黑阿峰。清代沈兆有诗一首：“糕名飞石黑阿峰，味腻如脂色若琮。香洁定知神受饷，珍同金菊与芙蓉。”自注说：“满洲跳神祭品有飞石黑阿峰者，粘谷米糕也。色黄如玉，味腻如脂，惨假油粉，蘸以蜂蜜颇香渚，跳毕，以此偏馈邻里亲族。又金菊、芙蓉，皆糕名。”可见年糕至少在清代就是满族的小吃品种了。

而**南方**的年糕则有所不同，**福州**年糕叫做白粿。**广东年糕**一般以糯米粉、粘粉、**生油**、瓜子仁、**竹叶**

等为原料制成。其色泽金红、软滑甜香，味美可口。海南年糕的表面光滑，色黄细软，味道甜香。按当

砂糖、**芝麻**、**红枣**、水。海南年糕吃法多样可**烘烤**

或软吃，也可烧糕汤吃，还可以切成薄片炸着吃。**江浙**

一带的新年风俗必备年糕，而且种类很多，有**桂花糖年糕**

、猪油年糕、水磨年糕、八宝年糕等。**江苏**

的年糕以苏州的为典型，是糯米

做的，主要是桂花糖年糕与猪油年糕；**浙江**的年糕以**宁波**的为普遍

，主要是晚粳米做

的，水磨年糕。台湾同胞每年也要吃

年糕，做年糕时，先将糯米、**蓬莱米**

混合洗好，泡三小时，磨成米浆压干，加入砂糖、**香蕉油**

揉匀。在蒸笼底部垫一层**玻璃纸**

，把揉好的米粉放在上面，每个角放个竹筒透气。约蒸二小时，用筷子插入米粉中，看看有无生粉，做到锅内随时加水，直到蒸熟为止，然后将米糕切块，保存着慢慢食用。

[编辑本段]

【制作方式】

将**糯米**磨粉制糕的方法也很早。这一点可从**北魏贾思勰**的《**齐民要术**

》中得到证明。其制作方法是，将糯米粉用

绢罗筛过后，加**水**、**蜜**和成硬一点的**面团**，将**枣**和**栗子**等贴在粉团上，用**箬叶**

裹起蒸熟即成。这种**糯米糕**点颇具中原特色。

年糕多用糯米磨粉制成，而糯米是**江南**的特产，在北方的像糯米那样**粘性的谷物**

，古来首推黏黍（俗称**小米**

）。这种黍脱壳磨粉，加水蒸熟后，又

黄、又粘、而且还甜，是**黄河流域**人民庆丰收的美食。**明朝崇祯**年间刊刻的《**帝京景物略**

》一文中记载当时的**北京人**

每于“正月元旦，啖黍糕，曰年年糕”。不难看出，“年年糕”是北方的“粘粘糕”**谐音**而来。

有经验的年糕**师傅**

说，要想做出好的年糕，最重要的是注意水和油

的运用。除此，糯米

粉是否纯也很重要，一般市场上买的糯米

粉大多是掺杂了别的米粉

，故吃起来不够软糯。所以年糕应直接用糯米做，为的是保正年糕的纯度原味。做年糕很简单，年糕可以做成很多种口味，但都是在最基本的原味年糕上加入个人喜欢的其它材料。

年糕不仅是一种节日美食，而且岁岁为人们带来新的希望，寓意万事如意年年高。正如清末的一首诗中所云：“人心多好高，谐声制食品，义取年胜年，籍以祈岁谂。”

[编辑本段]

【分类做法】

一、八宝年糕

原料：糯米1000克、白糖20克、麻仁20克、青梅20克、葡萄干20克、桃脯20克、冬瓜条20克、白莲20克。

做法：

- 1、先将1000克糯米淘洗干净，水浸24小时后上屉蒸烂，取出用木棒捣烂摊凉备用。
- 2、把白糖、麻仁、青梅、葡萄干、桃脯、冬瓜条、白莲各20克搅拌做成馅。
- 3、在方盘内刷一层猪油，铺上捣烂的1厘米厚的糯米饭，每铺一层放入适量的馅，共铺三层。
- 4、上锅蒸熟后，用刀切成小块即可食用。

二、夹心年糕

原料：糯米1000克、小豆50克、青丝50克、红丝50克、糖适量。

做法：

- 1、将1000克糯米洗净，浸泡24小时后上屉蒸烂，取出用木棒捣烂后展开切成两块。
- 2、把50克小豆煮烂，加糖和青红丝各50克做成馅。
- 3、将馅料撒于其中一块的面上，再将另一块放在馅上压实、压紧，然后用刀切成块即可。

三、炸白条糕

原料：糯米1000克、油500毫升。

做法：

- 1、将1000克糯米洗净浸透后沥去水分，上屉蒸至熟烂，取出用木棒捣烂，压碾成块。
- 2、先将年糕用刀切成约50克的小块，然后把油500毫升放锅里烧沸，再放入年糕，待炸至年糕浮起时，即可捞出。

四、炸花年糕

原料：糯米1000克、粳米250克、猪油50克、白糖50克、桂花酱50克、花生油少许。

做法：

- 1、将1000克糯米和250克粳米洗净、浸透，然后加水磨成粉浆，装入布袋内压干水分。
- 2、将粉浆放入盆内，加入猪油、白糖和桂花酱各50克搅匀。
- 3、在方盘内刷上花生油，把搅好的粉团放入盘内摊平，上屉用旺火蒸约30钟便熟。
- 4、凉后切成长方块，然后放入花生油锅中以中火炸透即可。

五、汤年糕

原料：年糕，[红豆](#)，[银耳](#)。

做法：

- 1.银耳泡发洗净；红豆洗净后，浸泡热水闷半小时。
- 2.加一碗水炖半小时。
- 3.半小时后加入银耳开始煮，再炖半小时。
- 4.年糕蒸熟后切片或搓圆加入汤中即可。

六、[豆沙](#)年糕汤

- 1、锅里水烧开，将宁波水磨年糕切成片下水煮熟，然后小火加热等待第二道工序。愿意吃得筋道一点的，可以把年糕切厚一些。
- 2、将豆沙在碗中象调面粉一样地加水调稀，缓缓倒入煮年糕的锅中，用勺调匀，根据各人口味加一些糖，就ok了。

七、青菜肉丝炒年糕

原料：[肉丝](#)，[青菜](#)（一般用油菜），年糕

做法：

- 1、肉丝用嫩肉粉抓一下，料酒和油放进去拌好；青菜切成合适的长度
- 2、锅里放油，[炒肉丝](#)和青菜，下点盐，炒好捞出备用
- 3、再放油，下年糕，快炒，并不断加点水以防止粘锅，炒到年糕变软，加入炒好的肉丝青菜，放点盐，鸡精，可再加点水，等汤基本收干起锅。

八、脆炸年糕紫菜卷

材料：年糕 适量、[紫菜](#)数张、炸浆 适量

做法：先将年糕切成四方型，大小随意，然后用紫菜包裹，沾上炸浆，放于约170度滚油炸至香脆，上碟即可使用。

贴士：要控制好油温，不宜太高或太低。

九、年糕糖水

材料：双色年糕 150g、姜片 40g、水 450g、冰糖 75g

做法：先将双色年糕切成正方形，大小随意；水、姜片煲滚；放入年糕同煮约五分钟便可。

贴士：甜度可因自己喜好而调小。煮年糕时间不宜太长。

十、脆炸吉列马蹄糕

材料：[马蹄糕](#)适量、[面包糠](#)适量、[鸡蛋](#)1只、[生粉](#)适量

做法：先将马蹄糕切件、沾满生粉后上蛋浆，再贴上面包糠，滚油约170度火，炸至金黄便可上碟。

贴士：可沾上茄汁一同进食，令其无油腻的感觉。

十一、粤港风味年糕

材料：各式年糕适量、食用油适量

做法：

- 1、[煎](#) - - - 将各式年糕切成片状，大小随意。放少量油，将年糕煎至金黄即可。
- 2、[蒸](#) - - - 将各式年糕切成片状，蒸透即可。

贴士：以上做法保持年糕原滋原味，口感细腻香滑。

十二、螃蟹小年糕

材料：螃蟹、小年糕、葱、姜、低钠盐、糖、老抽、味精、料酒、水淀粉

做法：

- 1、将螃蟹对切，放入油锅中煎熟盛出；
- 2、在剩油中放入年糕煸炒；
- 3、将煎熟的螃蟹放入锅中一起煸炒；
- 4、放入料酒、姜、酱油等进行调味后焖烧一会儿；
- 5、然后，放入糖和少许味精；
- 6、最后勾芡就可以出锅了。

十三、腊肠年糕

原料:腊肠\年糕片\青椒\胡萝卜

配料:葱

做法:

- 1.各种原料切片
- 2.锅放少许油,加葱段炸香
- 3.加腊肠
- 4.加年糕,可以加少许水,将年糕炒软
- 5.加青椒\胡萝卜,炒熟出锅

十四、塞外黄米年糕

原料:黍米面(黄米面)\玉米面\红芸豆\红枣儿

做法:

- 1.黍米面(黄米面)和玉米面按3:1混合。
- 2.热水泼面，面要散，不能成团。
- 3.用白菜叶(或者笼屉布)铺笼屉，锅里加水烧开。
- 4.在菜叶上(或者笼屉布)撒一层红芸豆，撒一层散湿面粉，再撒一层红枣儿...面粉厚度以盖过撒的枣儿和芸豆为准。
- 5.撒面过程用筷子戳面，给面层通气，不然容易夹生。
- 6.45--60分钟后蒸熟。

提个醒

年糕不但味道香甜可口，而且营养丰富，还具有健身祛病的作用。据化验，年糕的**热量**较高，是**米饭**的数倍。不过年糕含水量少，不容易**消化**，吃后易生**痰**。因此，患**消化不良**、**胃**、**肠**疾病及**哮喘**的人不宜多吃。少吃不腻，即补充营养，又对身体好。

营养分析

年糕含有蛋白质、脂肪、碳水化合物、烟酸、钙、磷、钾、镁等营养·健康元素

年糕的保存

把年糕浸泡在清水里是一个保存的好办法，但要注意，浸泡在清水里的年糕需要每天清洗，水也要天天更换，这样才能保存更长的时间；如果你的年糕一直浸在水里，没清洗也没换水，已经出现酸味，就不能再吃了。另外，年糕洗净后，每块用保鲜袋包好，放在冰箱冷冻室里，吃多少拿多少，这个方法可以将年糕保存更久。

[\[编辑本段\]](#)

【同名人物】

年糕钱

祖居广安门牛街，提起牛街这个祖辈繁衍的地方，自会引起许多童年的回忆。牛街有着千年历史的清真寺。建筑宏伟壮观，古柏林立，周边居民百分之八十是信奉伊斯兰教的。除去部分从事珠宝玉器的富商居住四合院外，其余大部分都是小商小贩或出卖劳动力者，居住低矮的平房。牛街流传一句口头语“回回两把刀，一把卖牛肉，一把卖年糕”。

钱老的祖父钱启承（生于1850年）老哥六个，以买面食为主，即卖烧馍馍等小吃，就是现在的油酥火烧，有甜的有咸的，以卖年糕为辅。到父亲钱宝文（生于1815年）那辈也是老哥六个，其中有4位都做本行，其父又是棚匠，主要就是卖年糕了。在当时牛街的街头巷尾一声“[热切糕](#)哇！真热哇！”街坊四邻均闻声而出。

钱老本人从十二岁跟随其二哥卖切糕，后独立做买卖也不外乎年糕，[驴打滚](#)等，在前门大街、天桥一带。80年代，退休的钱老在牛街开了第一家“年糕钱”店面，成为牛街个体户卖年糕的第一人。现在牛街提起钱家没有不知道的。“年糕粘、豆馅甜”是当时群众给的评价，真有点老味，给了钱老很大的鼓励和信心，生意非常兴旺。据说很多卖年糕的老前辈看到不足还献身说法，言传身教，使干劲十足的钱老开辟了许多新品种，形成了北京小吃系列，能按不同节气供应不同的品种，例如：豌豆黄、芸豆卷、山药卷、黄米面炸糕、茶菜、糖卷果、栗子糕等等，供不应求。在宣武工商和市个协的关怀领导下还成功地参加了大兴县的西瓜节、通县的小吃节，在通县的小吃街上田纪云副总理亲笔题词“年糕世家”，让钱老认识到从祖辈上一百多年传下来的手艺，获得了这样的肯定和荣誉是多么的不易。随后积极参加了《1989年在新侨饭店举办的招待各国大使小吃宴》；《1998年在中国大饭店举办的招待世界财务部长会议的小吃宴》《1999年钓鱼台国宾馆的50周年大庆小吃宴》

2003

年3月，年糕钱加入了筹备成立“老北京传统小吃协会”的队伍。在发起人侯嘉先生的带领下“[爆肚冯](#)”“[奶酪魏](#)”“户部街马记[月盛斋](#)”“俊王德顺斋”“[羊头马](#)”“豆腐脑白”七户老字号一起倡办组织了《首届老北京传统小吃品尝宴》《老舍茶馆外交部春节团拜会》《纪念慕田峪长城建关600周年》《国家博物馆答谢美国二战老兵捐赠物品活动》《原国家副主席荣毅仁家宴活动》等。

2006年《宣武区老北京传统小吃延续发展协会》成立。“年糕钱”作为第一批会员加入协会与其它十几户老字号一同在风景秀丽的什刹海“九门小吃”内共同打造老北京的小吃名片。年糕钱，老北京的名牌小吃！

小小的年糕钱，那么大的努力。珍惜吧，每一件物品都来之不易啊！

年糕加糖的话,味道会更好!