

孙武宴 鸡肉糝汤 沂蒙特产 传统早餐 淘宝一件代发 代理

产品名称	孙武宴 鸡肉糝汤 沂蒙特产 传统早餐 淘宝一件代发 代理
公司名称	山东沂蒙优质农产品交易中心有限公司
价格	6.00/袋
规格参数	品牌:孙武宴 产品类别:方便粥、饭 是否进口:否
公司地址	临沂经济技术开发区沂河路101号
联系电话	0539-7701701 15026655568

产品详情

糝，糝临沂本地音 sa-音同（萨），临沂的风味小吃。因其香辣可口、肥而不腻、祛风除寒、开食健胃实为众人所喜爱，早晨喝糝系临沂传统食俗。

喝糝有四大讲究，即热、辣、香、肥。一碗热糝配以油条、烧饼、烤牌等食用是美好的早餐享受。糝有牛肉糝、羊肉糝、鸡肉糝三种，以牛肉糝最为普遍，鸡肉糝为珍。

糝的用肉，以鸡肉糝、羊肉糝味道最佳。其制作工艺，一般经过选料、制汤、成糝三步。主要用料为骨肉、麦米、葱、姜、五香粉、盐、面粉等，有的还加进砂仁、公丁香、陈皮、肉桂、紫豆蔻、大茴、小茴、玉果、广桂、白芷、良姜、花椒、胡椒等药料。现在的糝铺制作工艺进行了简化，主要取带骨的肉类久煮，肉熟后将其剔除备用，骨再煮一段时间剔除，并撇去骨汤内的油脂，此过程称为吊汤。然后在汤内加入麦米、面粉等食料，以呈稀粥状，入胡椒粉、食盐等到佐料，即可制成糝坯。在食用时，先把糝坯盛放到碗内，然后再加入切好的肉丝、香菜，再滴上几滴香油、醋等佐料，即可食用。

冬天的早晨，热气腾腾的糝锅，那大碗的糝热气腾腾、鲜香扑鼻，喝一口，热热的，辣辣的，透着醇香。如今的糝已经走出临沂，走向了全国，但要喝到正宗的临沂糝，要到临沂来，或者来一碗孙武宴糝汤。

