孙武宴 鸡肉糁汤 沂蒙特产 传统早餐 淘宝一件代发 代理

产品名称	孙武宴 鸡肉糁汤 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

糁,糁临沂本地音 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,早晨喝糁系临沂传统食俗。

喝糁有四大讲究,即热、辣、香、肥。一碗热糁配以油条、烧饼、烤牌等食用是美好的早餐享受。糁有牛肉糁、羊肉糁、鸡肉糁三种,以牛肉糁最为普遍,鸡肉糁为珍。

糁的用肉,以鸡肉糁、羊肉糁味道最佳。其制作工艺,一般经过选料、制汤、成糁三步。 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。现在的糁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,即可制成糁坯。在食用时,先把糁坯盛放到碗内,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,热气腾腾的糁锅,那大碗的糁热气腾腾、鲜香扑鼻,喝一口,热热的,辣辣的,透着醇香。如今的糁已经走出临沂,走向了全国,但要喝到正宗的临沂糁,要到临沂来,或者来一碗孙武宴糁汤。