

【】供应田娘鸭血糯/常熟特产/正宗

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 【】供应田娘鸭血糯/常熟特产/正宗 |
| 公司名称 | 江苏田娘农业科技有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | 品牌:田娘 商品条形码:6935442902015 卫生许可证:QS320501020504 |
| 公司地址 | 常熟市古里镇白茆 |
| 联系电话 | 0512-52101579 |

产品详情

| | | | |
|-------|------------------|-------|----------------|
| 品牌 | 田娘 | 商品条形码 | 6935442 902015 |
| 卫生许可证 | QS3205 0102 0504 | 产品标准号 | GB 1354 |
| 净重 | 0.4 (kg) | 保质期 | 6 (个月) |
| 水分含量 | 15.5 (%) | 原产地 | 江苏 |
| 生产厂家 | 江苏田娘米业专业合作社 | 储藏方法 | 通风干燥阴凉处 |
| 生产日期 | 见包装袋体 | 售卖方式 | 包装 |
| 特产 | 是 | | |

怎么煮鸭血糯？

原料：血糯100克，白糯米、绵白糖各150克，青梅干、红绿瓜丝各10克，蜜枣、桂圆肉、湿淀粉各15克，熟猪油100克，甜桂花少许。做法：一、将血糯和白糯米淘洗干净，放入清水中浸一二小时，捞入容器中，加水的50克左右，上笼蒸30分钟至熟，取出冷却。也可以入锅加水适量，烧成硬饭（饭粒要松而硬结，切勿糊烂），取出冷却。二、炒锅洗净上火，放熟猪油75克，倒入开水50克左右，加白糖溶化，下湿淀粉勾薄芡，将血糯米饭倒入炒透，最后放入青梅、红绿瓜丝、蜜枣、桂圆肉、甜桂花，炒和均匀，浇上熟猪油25克，起锅倒入汤盘内即成。

鸭血糯的传说

常熟特产鸭血糯，别名红莲糯、血糯、补血糯，是清康熙年间栽培稻中变异而来的一个籼型糯稻品种。它米皮紫红，米色微红而粒长，气香而味腴，为滋养补品，曾列为皇宫内膳“御米”之一。经测定粗蛋白含量为13.3%，并含有丰富的生物吡咯素（铁血素，叶绿素的基本结构），有强身补血功能。民间常作产妇、体弱者进补之品。曾被列为皇宫内膳御米。

。1922年获得江苏省土产品三等奖。以后曾选送国际万国博览会参展，1973年列为北京农业展览馆展品。

鸭血糯本叫龙血糯，何以更名，有这么个传说。相传常熟这块宝地所以年年丰收岁岁熟是因为有条白龙保佑。一年一条乌龙想争夺这块宝地，于是两龙相斗，最后乌龙败逃。可小白龙经历一场恶斗后也遍体鳞伤地躺在虞山的山涧内喘息。人们感激它为保护常熟好风水而奋勇战斗，纷纷熬制汤药后倒在涧水的上游。药液流经龙体，渗入创口。部分药液也随着溶有龙血的涧水向山下流去。小白龙伤后上天去了。人们却惊喜地发现历来受此涧水灌溉的两亩地，当年长出的稻米是紫红色的了。用这米煮的饭香飘百步之外，病弱之人食后顿觉身强体健，精神焕发。大家都知道这米所以有这美丽的颜色，有此神奇的功效，这是米中含有小白龙血的缘故。因此称这米为“龙血糯”，对外秘而不宣，这秘密一直守到元代末年。

明代开国皇帝朱元璋在南京登基大典之时，有个人想：“我将此米献给皇上不是有好运了吗！”朱元璋吃后非常高兴，就把此人传进去问话：“这米叫什么名称？”此人想这很简单，人们都叫它龙血糯。可话到嘴边，顿然惊醒，脱口而出：“啊！”已是冷汗一身。他已想起皇帝素以真龙天子自喻，要是说了龙血糯，不是有血溅皇上的谋反之意吗？这可是灭门九族的大罪啊！两片嘴唇颤抖不定，就是说不出话来。朱元璋听到了一个“啊”，就没声音了。再一看此人跪在下面身体倾斜，人不住地在抖动。皇帝以为此人见到自己过于紧张而声音小了下去，不由得龙体前倾想听个仔细。再说此人在惊惶中也醒悟了，不能不说呀！也亏他聪明，略去个“龙”字，“血糯”两字随口而出。朱元璋刚才听到“啊”，现在又听到“血糯”，就追问了一句：“叫啊血糯？”此人也实在机灵，紧补了一句：“皇上圣明！”常熟方言语音鸭子念“阿子”，此米色红如鸭血，故名鸭血糯。朱元璋也跟着：“噢，是叫鸭血糯。”从此龙血糯再也无人敢提，鸭血糯成了钦定之名。