

沂水沂品香食品有限公司 沂水丰糕

产品名称	沂水沂品香食品有限公司 沂水丰糕
公司名称	沂水沂品香食品有限公司
价格	9.00/包
规格参数	品牌:沂蒙沂品香 净重:235g 产地:临沂市沂水
公司地址	沂水县城北工业园
联系电话	0539-8602063 18253922032

产品详情

沂蒙山区沂水丰糕历史演变：

据考证，沂蒙山区沂水丰糕发明于清嘉庆二年，为沂蒙山区沂水民间传统名吃。近年来，根据其加工工艺、所用食材和历史渊源考证，沂蒙山区沂水丰糕实际上是满族食品沙琪玛的改良延伸，是满族生活习俗与汉族生活习俗融合的例证。沂蒙山区沂水许多民众或许并不知晓自己的生活习俗中仍然保留着诸多清朝满族人留下的痕迹，比如睡火炕、房屋正房称为“堂屋”、入门修建影壁墙、送火神、祭祀山神、以沙琪玛即沂水丰糕祭祀祖先等。对于对沂蒙山区沂水丰糕这种沙琪玛的演变，民族习俗的融合形成了沂蒙山区的独特特产食品__沂水丰糕。

沂水丰糕的寓意：

沂水丰糕百年历

史，从祭祖贡品逐步演变，现具

有“年年丰收，步步登高”之意，专在[中秋](#)

节期间和春节期间制作出售，是沂蒙山区[沂水](#)

人外出访友的上等礼品，

可以称作是沂蒙山区的独特创造。沂蒙山区人民每

到[中秋](#)

来临，制成丰糕以庆丰年，“丰糕、丰糕，以表丰收之兆。”随着时代发展，正逐步演变成国内健康保健食品。

沂水丰糕的传承工艺：

先将糯米置于缸中浸泡，捞出后经冲洗、凉晒、粉末，后加入辅料切条、油炸、成型。沂水丰糕非物质文化遗产传承项目，沂水沂品香食品有限公司总经理、沂水丰糕非物质文化遗产传承人黄玉伟先生，携全体员工，不断探索，丰糕制作融入了大量现代元素，改变原来多糖多油的风格，开发出了以麦芽糖醇为主要配料的无糖丰糕，又添加枸杞、蔓越莓、芝麻、核桃等养生绿色生态辅料，使之更适应现代人的口味和需求，既是中秋佳节之际的特产礼品，又是日常居家的零食美食。