

沂水非物质文化遗产食品 沂水丰糕

产品名称	沂水非物质文化遗产食品 沂水丰糕
公司名称	沂水沂品香食品有限公司
价格	38.00/箱
规格参数	品牌:沂蒙沂品香 型号:235 × 4盒 产地:山东临沂
公司地址	沂水县城北工业园
联系电话	0539-8602063 18253922032

产品详情

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。随着科学技术的推
广和
生产工艺
水平的提高，既增
加了产量，又保持了香甜可口，油而
不腻的传统风味1986年被评为[临沂市](#)优质产品，并列为临沂市三大名产品之一。

沂水丰糕的营养成分

[沂水](#)丰糕采用[长江](#)流域的优质糯米及粳米稀、优质花生油为主要原料，并添加槐花蜜、[青红丝](#)等辅料，含有大量人体所必需的醇脂肪、[蛋白质](#)、[氨基酸](#)等营养成分。

历史发展

据考证，沂水丰糕已有百年历史了，可以称作是沂水人的独特创造。它不仅是人们走亲访友、馈赠宾朋的节日礼品，成为招待客人的理想食品，也成为老少皆宜的大众营养之佳品，从而阔步走上了大市场。该产品不仅畅销沂蒙山区，而且还备受青岛、济南、北京、天津、上海等地消费者的欢迎。更引人注目的是，沂水丰糕带动了全县食品生产加工工业的发展。沂水已崛起一座闻名全国的“食品城”。

沙琪玛的做法

旧时萨其马的制作方法有记载于《[燕京岁时记](#)

》：“萨其马乃满洲饽饽，以冰糖、奶油合白面为之，形如糯米，用不灰木烘炉烤进，遂成方块，甜腻可食”，指出了古时候萨其马由冰糖、奶油、白面粉等制作成；当中“饽饽”是北京方言，意指糕点或馒头之类的食品。

沙琪玛是中国的特色糕点，满族的一种食物。清代清朝三陵祭祀的祭品之一。将面条炸熟后，用糖混合成小块。萨其马具有色泽米黄，口感酥松绵软，香甜可口，桂花蜂蜜香味浓郁的特色。富含碳水化合物，构成机体的重要物质，储存和提供热能，调节脂肪代谢，节约蛋白质。

丰糕的吃法，一是现蒸现切片吃，一是冷却后切片重蒸着吃，两者均可保持清香味醇的口感和绵软松泡的弹性。也可用油煎炸，吃起来酥脆爽口。丰糕易消化，不伤食，即使是荤糕，也油而不腻，老少皆宜。因此，它是节日食品中之佳品，也是馈赠亲友的珍贵礼品。

丰糕，洁白如霜，松泡绵软，味鲜香甜，为桐城春节期间特有的一种食品。此时，家家户户都要制作或购买丰糕，以祈求来年吉祥大发，家兴业旺。