

包粽子的几点注意事项

美食

浣漏

鎏賤龔浜庸細2007/06/17 12:17

包粽子请留心以下几点：

粽叶的选用：广州人包粽子多用箬叶，选表面光滑软韧的较好。汕头人包粽子多用竹叶，粽子有竹叶的清香味，但要煮软再用。上海等地采用每年大伏天从安徽黄山采下的箬叶，含有特殊的清香味，俗称“徽州伏箬”。

粽馅的调味：咸肉粽要先将新鲜的猪肉用少许味精、白糖、酒、盐、生抽拌匀反复揉擦至调味品渗入猪肉再包。

粽子的捆扎：豆沙粽不宜捆得太紧，防止米粒挤进豆沙中，如果煮不透会出现夹生现象。咸肉粽如果用肥猪肉不宜扎紧、松紧适度即可。如果用瘦猪肉就要扎紧，因为瘦肉熟了以后会收缩，粽馅的肥汁会漏入水中，不能保持粽子的肥糯。

粽的烹煮：煮粽子一定要水滚以后才落粽子，水要浸过粽面，待重新滚起以后再用旺火煮3个小时左右即可。在煮粽过程中不要添生水。要留意视水粽不能和其它粽子一同煮。煮好以后趁热取出。吃时打开粽叶，粽香喷鼻，入口油而不膩，糯而不粘，咸甜适中，香嫩鲜美是为上品。