

给我一个粽子 还你一个缤纷的世界

端午节吃粽子,这是千百年的传统,肉粽、豆沙粽、蛋黄粽……品类繁多,口味不一。俗话说,林子大了什么鸟都有,那么世界这么大,粽子君也是千奇百怪。在端午假期来临前,就让我们安安静静地“看”会儿粽子。



外型派

有这样一些粽子,集各地人们创意和智慧,依靠它们自己精彩的外在,在众粽中脱颖而出,赢得了外貌党的赞赏。

元宝粽



中国人讲究寓意,人们喜欢把食物制作成特殊寓意的形状。元宝粽的设计理念非常直观,寓意将好运和财气都吃进肚子。吃的不止是粽子,而是一种美好愿望。

格子粽



来自某位网友纯手工私人定制,粽子界的奢侈品,让人大开眼界。工艺要求高,粽叶密密匝匝排列,不允许有过大的缝隙,不过此粽观赏价值大于食用价值。

竹筒粽



谁规定粽子一定要用粽叶来包,竹筒是天然的美食容器,竹子的清香与糯米在这小方空间里搅拌,别有一番风味。

小笼包粽



小笼包粽颠覆了传统粽子粽叶将粽身整个包裹的理念,将糯米磨成粉,细腻嫩白的粽身用粽叶半裹,犹抱琵琶半遮面,口感也与传统的粽子大不一样。

糖果粽



对于想要自己包粽子,又技艺不精的人来说,糖果粽的包裹手法简直是他们的福音。将材料包在中间,两头一拧一捆,无需过多的技术含量,分分钟可以完成。

馅料派

外型派以创意的外貌吸引眼球,而馅料派则更加注重内部的修炼,来抓住大家的胃。在馅料方面,可发挥余地大,咖喱味,海鲜烩,水果派……心有多大,舞台就有多大。

披萨粽



此粽中西合璧,汲取披萨与粽子的精髓,将二者融合,糯米混合芝士,一口下去,中西美食派系瞬间碰撞,这感觉十分美妙。

绿西米巧克力粽



浓郁的巧克力熔浆与西米的相遇,制造了一场浪漫的邂逅。这其中的奇妙味道只有吃了才知道。算是一位赛出风格赛出姿态的小清新选手。

榴莲粽



外表文艺,内心狂野,金黄色的果肉若隐若现,淡淡的甜,浓浓的香,Q弹黏糯,风味十足!吃了的人如此评价“特别松软,闻上去榴莲味浓郁,配牛奶太棒了。”对于喜好吃榴莲的人士,此粽一出,其他粽子就瞬间都是浮云了。

鲍鱼粽



如果说格子粽以其工艺难度取胜,那么鲍鱼粽则因其在用料上的大胆的创新和高规格的配置,成为粽子中的又一奢侈制造。颇具海洋气息的粽子,海鲜控还能hold得住吗?

蜂蜜凉粽



在西安、关中和陕南一带,流行蜂蜜凉粽。大夏天吃一块,口感格外冰凉甜糯,让人很是耳目一新。吃时用丝线或竹刀割成小片,放在碟子里,淋上蜂蜜或玫瑰、桂花糖浆。吃起来筋软凉甜,芳香可口,沁人肺腑,别有风味。

爱文香芒粽



这款粽子选用新鲜的芒果做内馅,在蒸制的过程中,芒果肉的甜酸味渗透到糯米里,使整个粽子香气四溢。芒果蒸过之后,口感奇特,有人评论此粽:好吃。

劲爽泡椒肉粽



爱吃辣的人,从来不能逃脱辣椒对味蕾的猛烈刺激,劲爽泡椒肉粽,正如它的名字,它给许多爱辣人士带来最简单粗暴的劲爽。

潮汕双烹粽



在南北方还在讨论粽子到底应该是甜的还是咸的时候,潮汕人将这两种口味大胆地放在了一起,发明了潮汕双烹粽。一个粽球,两种滋味,一半是甜,一半是咸;咸的部分为虾米、猪肉、莲子、蛋黄、山珍海味,馅料充足。甜的是豆沙、肥肉粒组合,甜味丰腴顺滑。

