

# 端午节的 粽子

NATHANIA TANG

来自罗婷中学的报道



## 原料

- 水
- 粽叶
- 猪肉
- 糯米
- 料酒
- 老抽
- 生抽
- 几片姜
- 咸蛋黄
- 绳子

## 我的食谱说明

今年的端午节你体验包粽子吗？如果你有兴趣的话，不妨试试我的咸蛋黄肉粽子食谱吧。首先就要拿一个大盆装满水把粽叶泡进去。将粽叶完全浸泡在水中以后，用一个重物来压住它，防止漂浮。浸泡一到两个小时之后，再用热水煮十分钟也可以。

接下来我们来泡糯米。这种糯米的形状不能太长也不能太短。泡三个小时最好，因为糯米煮出来会变得很糯。而且，它也会吸收肉汁和蛋黄的味道。

然后，我们准备粽子里面的配料。我很喜欢用五花肉，因为它特别有香味。猪肉切好以后，就用泡糯米的水把猪肉浸泡半个小时去血。我们往去了血的猪肉上放三勺料酒，二大勺老抽或者三勺生抽。紧接着呢，再放上几片姜给猪肉去腥。放上半个小时之后，我们会用。

这个时候我们可以处理一下糯米。我们在泡好的糯米加上一些老抽和生抽，搅拌后就可以包粽子了。

包粽子的时候，首先取两片粽叶，我们一定要从中间折成一个锥形。

其次往锥形空间填入一勺米、放入咸蛋黄、一大块肉、在上面盖一层糯米。

再用勺子把锥形空间里的食物压实，然后把长边折过来，一定要折成一个三角形，一定要把伸出来的粽叶整理好。

最后一步，把绳子系在粽子上，再绕几圈。把包好的粽子放入高压锅，加水漫过粽子约一、二厘米，盖严锅盖，用大火煮约三十分钟香喷喷的粽子就熟了。

请你吃粽子的时候，回顾一下粽子两千多年的历史哦！