

# 匠心独具、好品质源自挑剔 大师揭秘：“绿姿”如何裹出好粽子

中国人对千年端午习俗极为看重，佳节挑一盒好粽子作为伴手礼走访亲友肯定不能少。作为一份伴手礼，需要具有制作精巧、品质上乘、匠心独具等特点。浙江新美心食品有限公司的粽子，正是将这些特点融入端午粽子制作中，成为市民挑选粽子的好选择。让我们走进制作大师，看看“绿姿”粽子如何出炉。

张明明

## 大师陈建峰 每一粒米的大小都严格筛选

**大师档案：**陈建峰，江南烘焙大师中的后起之秀，师从嘉兴制粽名家杨荣芳，曾获“第九届中国粽子文化节”金奖及国内多项专业赛事的冠军。

陈师傅今年39岁，陕西人，已经在这行做了15年。对他来说，别人吃他制作的粽子时赞“好吃”，就是他最高兴的时候。

“我更愿意他们给我提意见，这样我的粽子可以进一步改善。”陈师傅说。

一个好的粽子，首先要有好的粽叶。虽然工厂远在甘肃，对粽叶的挑选一点都不马虎。他们的粽叶来自浙江嘉兴，经过清洗杀菌后，由专车运到甘肃。

粽叶到达工厂后，要用开水煮一个小时。“这样可以柔软一点，韧性更足。”

厂里用于包粽子的粳米更是讲究，米的品质直接决定粽子的风味。“绿姿”粽子的粳米，来自东北五常。

“我们要求的米，必须是当年现磨的。”陈师傅说，为此他们专门跑到东北去看米脱壳的过程。

这是肥沃黑土地孕育出来的上等米，一年一熟的缓慢生长周期，生长成为上等的长粒糯米，香味过鼻经久不散。

“绿姿”对米的要求达到了严苛的程度。

首先米粒必须饱满，而且要色泽白亮、个头圆润。米运到工厂后，还要再次进行人工挑选，去除杂质和不饱满的米粒。

“为啥我们的粽子价格这么高？因为米送到甘肃之后，还要用筛子筛选一遍，颗粒小的全部拿掉。”陈师傅说这是他们对米的品质态度。

对于粽子馅的要求，更不必说。

以肉粽为例，陈师傅要求肉馅必须是现杀的猪肉，有权威品质检测报告，才能使用。

甘肃工厂的工人裹粽子技艺娴熟。一个100克的粽子，工人包出来都在103-105克，每个粽子都用电子秤称过。

陈师傅说，裹好的粽子，用高压锅煮熟，一般要3小时。然后自然晾干，从锅里拿出来，人工装袋进行真空包装和杀菌。

包装后的粽子，要在室温下存放7-10天，这是为什么呢？

陈师傅说，塑料袋真空包装，有漏气的可能，要再筛选一遍。虽然真空包装漏气概率极低，但也不能把这个低概率让消费者碰上。

粽子买到手上，消费者剥开一片片散发着植物香味的粽叶，晶莹剔透犹如田黄石，清香扑鼻，吃起来是又糯又稠。

陈师傅说，他们生产的粽子，极为柔软，加热后放一天，依然能保持柔软，可以直接下口。



## 大师邵世德 绿水鲜花的时尚元素融入传统粽子

**大师档案：**邵世德，中国食品烘焙工业协会理事，该协会有食品烘焙工业“奥斯卡”之称。

这两天，浙江新美心食品有限公司的邵师傅比较忙，他在为端午粽子热销季忙前忙后。

邵师傅与食品工业打交道已经16年，见证着新美心公司的发展和产品线的丰富。

粽子有千年的传统，但进入当代，年轻人对粽子的态度早已与老一辈不同。邵师傅琢磨着如何把传统粽子改造成更具时尚元素，让更多年轻人接受和喜欢。

“把春天吃进肚子”，邵师傅的灵感由此诞生。邵师傅把目光瞄准了彩云之南的鲜花国度。云南的鲜花粽子，是全国别的地方都没有的，相当有地方特色：与江南一带粽子味重油重的口味相比，鲜花粽口味清淡，很符合当下人们追求健康的潮流。

添加在鲜花粽里的花瓣有两种，一种是新鲜花瓣，一种是干花瓣。

玫瑰花瓣做出来的粽子比较香，但不是浓郁冲鼻的香，而是一股淡淡的天然花香味。

基于天然、健康、养生等想法，邵先生拉上新美心的常务副总，两人远赴云南不下三次，向当地师傅虚心请教，研发出具有江南特色的宁波鲜花粽。

结合西式糕点特色，新美心鲜花粽的关键用料，是云南的有机食用玫瑰花酱。制酱的玫瑰花瓣，全部采用云南当地草本植物。玫瑰花需经3个月特殊处理，并经过严格检测，保证产品无毒无害。

独创的细作工艺，加上上等的糯米米香与玫瑰花香融为一体，食之花香浓郁、沁人心脾。

邵师傅说，“绿姿”粽子口味丰富，能满足所有人口味需求。针对江浙沪人们的口味，邵师傅推荐了几款最受欢迎的口味。

**1. 秘制鲜肉粽。**这款粽子精选清香沁人的粽叶、香绵可口的糯米。浓郁诱人的优质猪腿，制出汁液入米、肉质肥瘦相宜、口感香气浓郁、色泽“白里透红，与众不同”的粽子，不曾改变的老味道，粽味传万家，舌尖端午情。

**2. 鲜花玫瑰粽。**结合西式糕点用料精美与端午粽子香糯软滑的特色，精选云南有机食用玫瑰花酱，独创精工细作工艺，上等糯米香与玫瑰花香融为一体，食之花香浓郁、沁人心脾。

**3. 火腿肉粽。**精选上等火腿和猪后腿肉，再挑选含水率、筋度、黏度等方面最合适的糯米，是大师用清香粽叶手工包制而成，肥肉都渗入米内，入口鲜美，肥而不腻，火腿特有的肉质和香味融入其中，为端午佳品。

**4. 五谷杂粮粽。**不同颜色的粗粮对人体有不同保健功效，五谷杂粮粽，色彩丰富，糯香营养。甄选五色谷物，与香软糯米相掺和，包裹紧实，五谷香味和糯米香味融合在一起，口感软糯香甜，温热养胃，养生首选。

**5. 艾草绿豆粽。**颗颗饱满的绿豆去皮去仁，打磨成细沙，香甜细腻，沙感十足。绵绵的绿豆沙，伴随艾草清香的味道，美味到无法形容。

**6. 豆沙粽。**精选优质红豆，经浸泡后打磨成细沙，用猪油和白砂糖熬制而成，香甜细腻，沙感十足，与幼滑软糯的糯米合为天成，口感完美尽显。一口咬下，流出赤色的香甜豆沙，让人有挡不住的馋意。

