



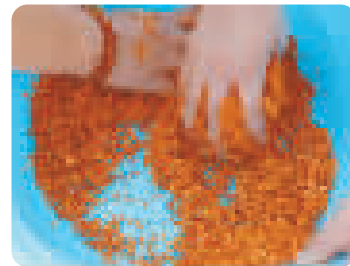
把掺杂在桂花里的树枝、树叶清理掉。



采花



撒盐



搅拌



装瓶



吃

桂花

每到桂花绽放时节,甬城便像是一幅喷洒着香水的画,阡陌桑田,乡村院落,城市公园,满树黄花悄然开放,处处透着或浓或淡的芬芳,扑人面,沁心脾。

但对于一个“吃货”来说,桂花不仅是用来赏的,更是用来吃的,而且,吃的是风雅。

在“吃货”的世界里,桂花是极好的佐料:桂花炒年糕、桂花番薯糕、桂花排骨……为了能常常吃到这样的菜肴,桂花需要能被长久保存,方法是晒成干桂花,或是腌制成糖桂花,而且干桂花还可以直接泡茶。

近日,记者来到位于奉化尚桥村的宁波素王农业科技有限公司,看糖桂花的制作方法。

第一步是采花,采摘时尽量只摘花朵部分,绿色花梗不要,这样可减少后面清理工作。第二步是择花,将花中的杂物,如花梗、枯叶等择干净。第三步是用盐腌制,挑出的桂花放入盐腌制一会儿,可杀菌消毒提味,再手稍稍控制,之后在阴凉处放置半天。第四步是装瓶,一层桂花一层糖,最后顶部放白砂糖保持1-2厘米厚,隔绝空气。一层一层叠加的时候需要每层压一下,然后盖上盖子。半个月后便可食用。 记者 刘波 文/摄



桂花茶



桂花排骨

