

端午节又到了,全国各地都在吃粽子!由于各地饮食和风俗的不同,各地的粽子也各有特色,口味各异。今天给大家盘点一下全国各地的特色粽子,快来看看哪款是你喜欢的?

特色粽子大盘点! 你最爱哪款?



全球粽子大比拼

端午节是中国传统节日,吃粽子的习俗历史悠久。受中国文化影响,世界上许多国家也吃粽子。由于地域和文化差异,各国粽子的口味和形状各不相同,让我们来看看全球各个国家的特色粽子吧。

北京甜粽



北京的粽子以甜为主,个头大,外观是斜四角形或三角形。主要用糯米做,红枣、豆沙等为馅料,吃起来清甜软糯。北京粽子可以说是北方粽子的代表啦。

广东咸粽



广东的粽子以咸为主,外观呈三角形,一般分为大米咸粽和糯米咸粽,馅料大多以半肥瘦猪肉为主。口感咸香嫩滑,肥而不腻,恰到好处。广东咸粽绝对是南方的代表。

云南竹筒粽



云南的竹筒粽是少数民族的特色小吃,用新鲜竹筒为容器,加入糯米和配料大火煮至而成。竹香味浓郁,口味多样,有紫米花生、经典原味、五彩糯米等。

西安蜂蜜凉粽



陕西的蜂蜜凉粽是传统的夏令小吃,外观呈菱角状,颜色是米白色。凉透后撒上蜂蜜或桂花等糖浆一起食用,米香四溢,还有蜂蜜风味。

嘉兴粽子



嘉兴的粽子以鲜肉粽最为出名,咸甜适中,香糯可口。其中嘉兴五芳斋的粽子还被誉为“江南粽子大王”,方便携带,易于保存。

山西黄米粽



山西的黄米粽是用黄米制成的,黄米又叫黄黏米,营养价值高,具有益气补中的效果,血糖指数也比较低。

福建烧肉粽



福建的烧肉粽来自泉州,糯米浸泡晾干后,加入卤汤、葱头油,放入锅中炒香后,再与红烧猪肉、生栗子一起搅拌包好后制成。味道独特,令人难忘。

四川辣粽



四川的辣粽带有辣味,很符合四川人的口味。将糯米与红豆浸泡5至6小时后,加入水、椒粉、川盐味精和腊肉,用粽叶包成四角煮熟后,特色辣粽就出炉了。

客家灰水粽



客家的灰水粽是将糯米放入碱水里浸泡,再用芦苇叶包成四角后煮熟食用。粽子颜色呈淡黄色,粽粒饱满,还带有清香。一般蘸着糖浆吃。

泸州长粽



泸州的长粽又称马蹄粽,用煮软后的芭蕉叶与棕树叶包裹浸泡好的糯米煮熟。味道独特,有糯米香与绿叶香。

中山芦兜粽



中山的芦兜粽外观呈圆筒状,用芦兜叶包制。有甜、咸两种口味,甜味有豆沙、枣泥,咸味有烧鸡、蛋黄等,常与五彩粥一起搭配食用。

广西枕头粽



广西的枕头粽有四个角,体型长且大,外观看起来像枕头。还有“小猪崽”般大小的枕头粽,完全够一家食用,围坐起来吃它的氛围感超强。

绿色迷你粽子 泰国粽子



泰国粽子

泰国人主要吃甜粽子,个头小如鸡蛋,通常在4月份泼水节或7~9月份盛行。

娘惹粽子 新加坡粽子



新加坡粽子

马来西亚人和华人的后代,女儿称之为娘惹。娘惹们都很会烹饪,娘惹粽子也称之为蓝粽。

菲律宾粽子 苏曼



菲律宾粽子

菲律宾的粽子是日常必点小甜点,一般是长条形,味道上很像浙江嘉兴的粽子。

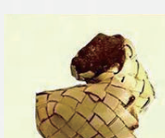
克图帕特 Keutuat 印度尼西亚粽子



印尼粽子

印度尼西亚的粽子用粳米制作,容易消化。印尼的粽子馅料讲究,口味丰富。

马来粽 马来西亚粽子



马来西亚粽子

马来粽有两种,一种是羽状棕榈叶包裹的,另一种是椰叶扎成的,外观像炸药包。

越南粽子 方形咸粽



越南粽子

越南粽子有圆形和方形两种。越南粽子也有咸甜之分,方形咸粽在越南很常见。

柬埔寨粽子 布袋粽



柬埔寨粽子

柬埔寨的粽子是甜粽子,长条形状。柬埔寨特色粽子布袋粽,它不用植物叶包裹。

糯米椰丝「莫拍托」 缅甸粽子



缅甸粽子

缅甸人爱吃甜粽子,粽子是他们日常的一种食品,没有节日色彩和纪念活动。

朝鲜粽子 车轮饼



朝鲜粽子

朝鲜的粽子用米粉制作,把艾叶捣碎后掺在米粉中,压成车轮形状。

巴西粽子 Pamonha



巴西粽子

Pamonha 黏糊糊,巴西粽子有甜咸之分。咸粽爱加奶酪、香肠、肉末等,甜粽爱掺椰汁。

秘鲁粽子 秘鲁大粽子



秘鲁粽子

秘鲁粽子主食材是玉米面粉。一只粽子大概半斤重,可以说是“大粽子”。

哥斯达黎加粽子 玉米粽子



哥斯达黎加粽子

哥斯达黎加粽子用玉米为主料,用玉米叶子包裹肉类、土豆、水果块包成扁方形。

墨西哥粽子 达玛尔



墨西哥粽子

墨西哥粽子用玉米叶或香蕉叶包裹玉米面和肉片、辣椒制作而成,甜、香、辣俱全。

日本粽子 茅卷



日本粽子

日本的粽子用磨碎的米粉制成锥形粽子,颜色呈现半透明。形状像古时候中国的粽子。