# 雪枣初三说明文

来源：网络 作者：心旷神怡 更新时间：2025-03-09

*荆门大雪枣，实则是子陵八角庙生产的。大雪枣外观雪白，形似一个熟透的小冬瓜。它个头大，每个一两左右，吃起来香甜酥脆，满肚粉丝，味道纯正，老少皆宜。多吃不用怕虚火上延，反而还会滋阴补肾。　　荆门大雪枣至少也有数百年的历史。明世宗朱厚熄生于毗...*

　　荆门大雪枣，实则是子陵八角庙生产的。大雪枣外观雪白，形似一个熟透的小冬瓜。它个头大，每个一两左右，吃起来香甜酥脆，满肚粉丝，味道纯正，老少皆宜。多吃不用怕虚火上延，反而还会滋阴补肾。

　　荆门大雪枣至少也有数百年的历史。明世宗朱厚熄生于毗邻县钟祥郢中。1552年登上龙廷宝座以后，取号嘉靖。嘉靖为追诏其生父为皇，在钟祥建造陵园，以求彪炳千古。皇陵告竣，龙颜大喜，以养育之地的名贵特产，犒赏群臣，以示恩宠。据县志记载：帝悦之，赐左右枣，硕无朋，色如雪。百官窃语，而生辉。

　　雪枣好吃，做起来可不容易。首先要精选上等的糯米作原料。子陵建泉河畔，华阳溪边，一马平川，土地肥沃，不旱不涝，生产的糯米颗粒颀长。这雪白的糯米，是做雪枣的上乘原料。选好糯米以后，浸泡一星期左右。泡好的糯米用清水淘净、沥干，上机磨粉。粉上蒸笼蒸熟，再用搅拌机把蒸熟的粉搅成糊糊。在搅拌过程中，边搅边洒上些豆浆。其目的，一是让它尽快发酵，二是油炸时使枣瓤成丝。搅好的发酵料就倒在特制的盒子里，让它凉透成条。枣坯条>每根要有一寸来宽，三寸来长，五分来厚。分条时，边分边撒上石膏粉，防止翻晒时粘条。晒条是最繁琐的工序，前后要晒20天左右。日出搬出，日落收进，既要防止牲畜糟踏，乂要谨防沙土玷污。最怕的还是阴雨天，要是给碰上了，那可倒霉透了，枣坯报废了，又把时间给耽误了。每至晒坯的好日子，青山脚下，溪河两岸，村挨村，户挨户，竹帘与苇席携手，蚕匾与晒箩并肩。那白茫茫、雪花花的晒场，块块相连，片片相靠。你走过去，五里不见边，十里不见头，大有叫人置身水乡泽国、冰川雪原之感。晒好的坯条，收缩得只有中指粗细了。

　　坯条晒好后就放在锅里油发。这是最关键的技术活。油温太高，坯条一下锅就变焦变糊，油温太低，坯条就发不起来。只有油温适度，坯条才会慢慢地变粗变长。最后发到三寸来长，一茶杯来粗。每至发坯时节，村组作坊里煞是热闹。油锅十口、八口排开。锅下炉火熊熊，锅上油烟袅袅，香飘十里。那运料的、下条的、起枣的，莫不手脚伶俐，往来如梭。只有那掌作师，眼盯锅中，神情专注，手里翻翻拨拨。那双双油箸，如同饲养员手中的长篙，驱赶着一群群戏游的白鹅。

　　从油锅出来的枣叫丫枣，就是半成品了。再一道工序就是上霜，也就是穿糖衣。这要分两步走：第一步先将蜜糖放人锅中加人少许水溶化拌匀，糖稀老了粘不上，过嫩又要瘪坯；第二步扑粉，粉是白糖磨细后与熟面粉掺和而成的，扑粉后雪枣才落口香酥，甜透心窝。

　　最后的工序是包装。包装分袋装、盒装两类。用塑料袋装，便于就近上市，可谓价廉物美。用盒装便于远途运输，远销外市、外省。

　　大雪枣啊大雪枣，愿你走遍天涯海角，走千家，串万户，带去荆门人民的一片心意，给勤劳的人们送去香甜与欢笑。

本文档由范文网【dddot.com】收集整理，更多优质范文文档请移步dddot.com站内查找