

实惠又浪漫 玫瑰口味汤圆热销

手工汤圆因制作复杂、难储存淡出市场

本报记者 赵发宁

元宵节临近,汤圆无疑是各大超市的热销产品,13日上午,记者走访了日照多家超市,在汤圆销售区域,不少市民在挑选汤圆,而汤圆销售工作人员热情向顾客介绍各种口味的汤圆。

汤圆口味丰富

玫瑰馅儿汤圆吸引年轻人

记者在日照多家超市发现,汤圆已经成为近几天来热销的“主角”。“这个品牌的口味比较多,像紫玉板栗、彩玉绿豆百合等有十几个口味。”新玛特超市生鲜部康经理告诉记者,水果口味的汤圆是近几年刚刚上市的产品。

各大超市里,玲珑越蔓莓、金玉芒果,漫玉草莓,黄玉菠萝等各式各样水果口味的汤圆,包装精美且价格较贵,以某品牌的漫玉草莓味汤圆为例,近20元价钱比普通汤圆贵了两倍。“虽然价格贵了些,但是销量不错,非常受年轻人和孩子的欢迎。”新玛特超市生鲜部康经理说。

由于今年的元宵节巧遇情人节,不少超市特意为情人节市场准备了巧克力和玫瑰馅儿的汤圆来吸引年轻人。

市民小王为女朋友挑选了几



市民正在某超市内挑选汤圆。 本报记者 赵发宁 摄

盒玫瑰馅的汤圆作为情人节和元宵节的礼物。“我和女朋友认识好几年了,虽然送鲜花比较浪漫,但我觉得送汤圆更实惠,送玫瑰馅还能表达我的感情。”小王说。

制作复杂难储存

现场手工制作元宵难觅

北方人喜欢吃元宵,南方人喜欢吃汤圆,如今记者在个大超市很难找到元宵了。采访中,一位六旬老人孙先生告诉记者,在他年轻时,过元宵节时,不少人

家还会“摇元宵”,全家人一起做元宵。

“把元宵馅放在簸箕里,撒上糯米粉后,不断地摇,糯米粉就会沾到馅上。”孙先生说,摇出的元宵丸才有过节的气氛呢。

对于元宵为何逐渐退出市场,一位销售汤圆的人士告诉记者,滚制的元宵制作过程十分繁琐,而且保质期短,因为干的糯米粉很容易吸水,产品容易潮解变质,不宜久放。受到这些因素的制约,手工制作的元宵销量始终难以提高,因而逐渐淡出了市场。

五个小窍门 轻松煮汤圆

本报记者 许妍 通讯员 韩芬

正月十五闹元宵,红红火火过大年。元宵佳节即将来临,作为中国的传统节日,元宵是人们餐桌上必不可少的美食。为了使市民在元宵节吃的放心,工商部门在此温馨提示:

购买汤圆时选择正规商场、知名品牌

据工作人员介绍,购买汤圆时,尽量到具有经营资格、信誉好的商场、超市购买,并选择质量好、知名度高的正规生产厂家的产品,“双保险”确保产品质量。要选择包装密封完好,包装袋产品无破损和变形的产品,同时注意食品包装标识是否齐全。

购买散装元宵做到“观形色”、“试手感”。

看看汤圆是否色泽洁白、有无杂点,形状是否规则浑圆、面皮是否洁白细腻;用手摸一下,如果发软,这样的汤圆口感和营养会大打折扣,而且汤圆馅儿可能存在质量问题。

此外,购买时一定要索要购物凭证,一旦发生食品质量问题,作为维权依据,通过拨打12315向工商部门投诉,维护自身的合法权益。

五个小窍门教你轻松煮汤圆

消费者购买产品后,煮的时候也能通过感官区分产品的好坏:好的汤圆、元宵是用糯米面做成的,煮的时候不混汤、不粘连,很快就会漂浮起来,煮熟以后黏、软适中;而质量较差的汤圆、元宵一般是由中熟米或面粉做的,煮熟以后要么久煮不烂硬得像“铁蛋”,要么煮熟以后软得像“扁担”成了面糊糊。

煮元宵也要掌握几个窍门:一是轻轻捏。下锅前,用手轻捏元宵,使其略

有裂痕,这样元宵里外易熟,软滑可口。二是开水下。将水烧开,然后将元宵下锅,用勺背轻轻推开,这样就不会粘锅底。三是温火煮。元宵入锅煮至浮起后,要迅速改用温火,此时若还用旺火煮,元宵会破裂。四是点冷水。元宵入锅后,每开一次应点入适量的冷水,这样煮出的元宵质软不硬,香甜可口。五是勤换汤。如果需要大量地煮元宵,元宵煮过两三锅后,应换水再煮。否则就会熟得慢,易夹生。

六类人群不宜多吃汤圆、元宵

汤圆、元宵的外皮主要由糯米做成,从中医的角度来看,糯米性温,有一定的温补作用。但是糯米含有的支链淀粉较多,有

较强的黏性,不易消化。六类人群不宜多吃元宵:年老体弱者、发热患者、溃疡患者、糖尿病患者、久病初愈者、急性胃肠炎患者。

雪佛兰 CHEVROLET



2.14 甜甜蜜蜜 情人节

日照雪佛兰甜蜜双节等你来

好车送爱人 好礼闹元宵

活动时间:即日起至2月28日

活动内容详询当地经销商



最终活动解释权归日照雪佛兰4S店所有

日照鸿发海通汽车销售服务有限公司
销售电话:0633-3987977

日照骏华汽车销售服务有限公司
销售电话:0633-8619977

莒县鸿发汽车销售服务有限公司
销售电话:0633-3951666

沃蓝达 VOLT

科迈罗 CAMARO

迈锐宝 MALIBU

科帕奇 CAPTIVA

景程 EPICA

科鲁兹 CRUZE

爱唯欧 AVEO

赛欧 SAIL