

三雪Sanxue

宁波汤圆如今已经成为宁波的一张城市名片和金字招牌。具有明显的地域特色和工艺秘诀。只有到过宁波，吃过正宗的宁波“猪油汤圆”，才会深深地感受到汤圆的香、甜、滑、糯的独特风味。

“三雪”品牌宁波汤圆取料精良，制作精细，成品精华，口感精美。素有“皮薄而滑、白如羊脂、油光发亮、糯而不粘、入口流馅，油烫香甜”之绝称。

“三雪”品牌宁波“猪油汤圆”，完全沿用了宁波人百年传统工艺，并加入现代化科学技术，保留了独特的传统口味。原料选用当年盛产的一级优质糯米和黑芝麻，颗粒饱满，色泽光鲜；糯米经足够时间的浸泡后带水磨粉，直至细滑，沥水收干成皮；黑芝麻采用手工文火炒作；优质猪板油去膜后直接用与碾碎的黑芝麻粉和细腻纯净的绵白糖搅拌成馅。如此合成的馅，油香四溢，糯而不粘，是任何冒冠的“宁波汤圆”所不可及的。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/sxsanxue-488854.html>