**三原小磨香油**

三原小磨香油作为国家地理标志产品，始于清代，色泽棕红，清澈透亮，香味浓郁，口感醇香。手工石磨，油香万里。制法独特，传承不绝。吃一勺芝麻香油，好生活富的流油。

[三原](http://shop.bytravel.cn/produce/index1451.html" \t "http://shop.bytravel.cn/produce3/_blank)小磨[香油](http://shop.bytravel.cn/produce2/99996CB9.html" \t "http://shop.bytravel.cn/produce3/_blank)始自清代，距今约三百年历史。三原小磨香油含有丰富的营养价值，不但能促进人们的食欲，有利于食物的消化吸收，还含有大量的不饱和脂肪酸、维生素E、矿物质等，可减少体内脂肪的积累，对软化血管和保持血管弹性均有较好的效果。小磨香油还有润肤、祛斑、疏经活血、预防脱发和过早出现白发的功效，因此最有益于中老年人延缓衰老。1984年成立三原香油公司，生产“龙桥春牌一滴香”小磨香油，1987年获陕西省优质产品称号。该产品经陕西省粮油产品质量监督检查站多次化验，质量指标均优于“陕Q/B180-79”小磨芝麻香油省级标准。陕西兴邦油品有限公司作为三原小磨香油产业的龙头企业，自主研发的小磨香油生产设备获得国家发明专利和实用专利；被中国食品工业协会授予“2010-2011年度全国食品工业优秀龙头食品企业”；荣获了第十八届中国杨凌农业高新科技成果博览会“后稷奖”。

三原小磨香油久负盛名，以其香味浓郁，营养价值高，深受消费者的喜爱，其产品畅销国内外，经久不衰。近年来，三原小磨香油得到了长足的发展，全县已有香油获证企业46家，在全国香油市场占据较大份额。三原小磨香油具有浓郁、显著的香味，能促进人们的食欲，有利于食物的消化吸收，特别是芝麻油中含有大量的不饱和脂肪酸，其营养价值较高，深受消费者的喜爱。

三原小磨香油采用当地生产的优质芝麻，以手工生产为主，经筛选、漂洗、炒籽、扬烟、磨浆、兑浆搅油、振荡摇油、毛油处理等多道生产工序，才能生产出纯正优质的小磨香油。用石磨磨制香油比普通香油具有更浓郁的醇香，其风味来自独有的石磨工艺，是普通香油所不具备的。其保持了1600多年的绿色物理加工制作工艺，最大限度地保持了芝麻营养的最大化，而且口味醇香，更易在烹饪中保持食物的色、香、味。近年来，三原小磨香油产业继续扩大，已占据全国26个省、市香油市场，知名度高，质量可靠。

**三原蓼花糖**

国家地理标志保护产品、国家地理标志证明商标。宫廷御品，三原独味。表皮灿如金，洒满白芝麻。轻轻咬一口，糖心松如雪，甜如蜜。

[三原](http://shop.bytravel.cn/produce/index1451.html" \t "http://shop.bytravel.cn/produce/4E09539F84FC82B17CD6/_blank)蓼花糖已有二百年左右的历史。相传曾得到慈禧的赞赏。它样子像鼓槌形，金黄色的表皮有一层白芝麻，里面是蜂窝状糖心，吃起来瓤美味久，松、甜、酥、脆、香。风味独特，成为陕西省传统的名贵食品之一。

三原蓼花糖起源于陕西省三原县，始产生于明代正德年间（1506年），已有490多年的历史。相传，明末时，每值腊月，南方一带的小贩，利用当地盛产的优质江米（即糯米）制成年糕，运到三原，泾阳一带去卖。临到年关，卖剩下的年糕不便带回，寄存在亲友家里，挂在楼上让其阴干。次年来后，将其捣碎，和成条棒状，用油炸后再卖。这种隔年的陈年糕，经风露，又粉碎和成棒状，经油一炸，内部蓬发，体积膨大，吃起来酥脆香甜，别有一番风味，人们称其为“棉花糖”。随着时间的推移，人们逐步摸索，总结出一套制作棉花糖的方法。在米粉中加一定的黄豆浆，使其更加蓬松泡发，并在其表面粘芝麻仁或白糖。食者交口称赞：“僚，（关中方言，“好”的意思）僚得太！”故又称为“僚花糖”。清光绪二十六年（1900年），八国联军打进北京，慈禧太后携光绪皇帝逃到西安。地方官吏搜集珍馐奉献，将“僚花糖”作为地方名贵食品贡奉，慈禧太后大加赞赏。慈禧见“僚花糖”的形状酷似她在草原上见过的一种蓼花果实，觉得有趣，并取其谐音，遂云：“干脆叫它蓼花糖，既形象，又别致”。以后，人们便改称为“蓼花糖”，列为贡品。清康熙进士温义，在《纪念堂遗稿》中有诗赞曰：“生性冰雪姿，胸怀若旷谷，色形似莲藕，风味告乃翁”。

三原蓼花糖的外表包裹有白糖粉与芝麻仁两种。系用新鲜优质糯米，上等黄豆、白糖、植物油等为原料，佐以熟芝麻。其加工工序，经选料、淘洗、浸泡、磨粉、蒸料，和面、擀片、搓条、制坯、阴干、贮存、发坯、油浸、炸制、浇浆、挂皮等24道工序制成。一般冬季制坯，四季加工成品。从投料到出成品大约需要半年时间。成品呈圆柱体，个大体松，皮色金黄，肉质洁白，呈丝网状，香甜酥脆，绵软易化。

三原蓼花糖历史悠久，味形兼美，畅销不衰。目前，除销于省内外和北京、广州等地外，还出口香港等地。改革开放以来，三原县每年生产蓼花糖1500吨左右，畅销全国二十多个省、市、自治区。1985年和1987年，先后荣获“陕西省优质产品”和“农牧渔业部优质产品”称”号，1988年和1992年又先后荣获“首届中国食品博览会银质奖”和“中国经济特区成果博览会金质奖”。全国人大常委会委员、末代皇帝溥仪的胞弟博杰品尝了南茂牌蓼花糖后，挥毫题写了“蓼花糖宫廷食品”七个大字。

**合汁挂面**

关中一绝。纯手工，0添加，0增筋，0防腐。细嫩爽滑，面面俱到。

三原合汁挂面居三原县传统风味食品之首。制作工艺精细，深受消费者青睐。以老厨师康占鳌制作的为佳。

合汁有几个步骤，首先要炖臊子，它是在干爁臊子的基础上做出汤来，干爁臊子不是一般的炒肉丁，而是将猪肉按肥三瘦二的比例用刀砸成肉末加入米醋，用小火炖煮至肉香汁尽为止。臊子炖好了，还得制鲜汤，所谓的制鲜汤，也不是一般的单纯的肉骨汤，它是用肥母鸡、猪骨、猪肘子为原料煮成白如奶，鲜香四溢的汤汁。

这些备齐了，就可以“合汁”了，合汁其实就是“调和”，用精盐、胡椒粉各种调和料及加入猪油勾上芡粉加进刚才的鲜汤里调制而成，这是个手艺活，味道是一方面，口感和外观更是显水平；汤不能调稀了，稀了不好看也不好吃，更是要调出汤的鲜气来，让人不吃闻着都香，地道的合汁那是能把人从大老远就馋进屋的。

最后放入早已泡好的挂面或粉条在开水锅中焯透，倒入碗中，调上合汁就可以吃了。如果汁水调得多，吃时还可以泡上薄饼，那味道实在是酸辣清爽、鲜美可口，丝毫不亚于啃个猪蹄什么的。

三原合汁挂面特点：观之晶莹油亮，诱人食欲，令人垂涎；食之酸辣清爽，光滑绵润，鲜美可口。并有利水消肿之功效。

**三原苹果**

会“爆汁”的苹果。慢生长，鲜采摘，不打蜡，果香浓，100%脆甜多汁。

三原苹果较其它产区苹果的品质特征相比，果实硬度、果形指数、可溶性固形物、花青素、总糖、总酸与超氧化物歧化酶（SOD）均属上等。果实主要特点为硬度较大、果形高桩、果面洁净、色泽艳丽、酸甜适度、品质优良，突出体现为“色泽艳丽、腊质层厚、风味浓郁、耐贮运”四大特色。

**三原蔬菜礼盒装**

内含：土豆、青椒、白菜、菜花。

时令采收，冷链运输。

原汁·原味·原生态。

**醋**

纯手工无添加，“味”你而来。

粟、豆、麻、麦、稻——五谷陈酿

蒸、酵、熏、淋、酿——五步工艺

**食用菌**

人间菌味是香鲜，灵山菇色满三原。

灵芝/蘑菇/香菇

山林生长·天然纯净·药食双优