



## 共富工坊饺子香

12月25日10时许,在西城街道金钥匙共富工坊,一群人正忙着剁馅、和面等,他们分工协作,用自己拿手的方法包着各式各样的彩色饺子。最后,把饺子装盒,等待预定的客人上门领取。

自从来到共富工坊,在家门口就能拿到工资,还能照顾老人和孩子,工作环境干净又温暖。王丽君一边包着饺子一边开心地说。

现场,刚出锅的饺子香气四溢,馋得人直流口水。几张桌子上放着许多色彩丰富的面团。巧手的工作人员一边交流,一边飞快地包出了小巧精致的彩色饺子。

最近订单有点多,包饺子用的材料是提前准备好的。把这些材料和面后,揉成面团,包出彩色饺子。该工坊负责人陈婷介绍,用色彩鲜艳的蔬菜和和面,不仅让饺子更加营养,还拥有了美丽的色彩。每一种颜色都代表着不同的口味,让人一看就食欲大增。

据悉,彩色饺子用天然食物的色素汁来和面,相较于食品添加剂的色素来说,这种彩色饺子有着明显的健康优势。当人们品尝着这色彩缤纷的饺子时,不仅心情愉悦,还为健康加分。

融媒记者 杨成栋

