

华美月饼厂家 东莞华美月饼总部 华美月饼团购价格优惠

产品名称	华美月饼厂家 东莞华美月饼总部 华美月饼团购价格优惠
公司名称	东莞华美食品有限公司
价格	99.00/盒
规格参数	华美:华美食品 广东:东莞
公司地址	中国 广东 东莞市 全国范围都可发货（团购地址）
联系电话	13537109258 13537109258

产品详情

东莞华美食品集团，“双万新起点 非遗新精彩”2022年东莞市非物质文化遗产工作会议在东莞市文化馆召开。会议表彰了2021年非遗工作先进单位和先进个人、东莞市新入选的各级非遗代表性项目名录等。其中，华美食品提报的广式月饼制作技艺获第八批省级非物质文化遗产代表性项目。华美代表在2022年东莞市非物质文化遗产工作会议上领取省非遗牌匾经典技艺，独树一帜月饼，是中秋节的传统美食，因香甜酥软的口感，备受人们喜爱。其中，广式月饼是目前中国月饼的一大类型，备受消费者喜爱。而华美月饼制作技艺是广式月饼制作技艺中重要流派之一，其在选料、面皮制作、馅料煮制、包馅、烘焙等工序中有自己独特的制作技艺。近年来，研发出的15:85的皮馅比例，让华美月饼具有皮薄馅丰、口感温润饱满等特点，备受广大消费者喜爱。华美双黄纯白莲蓉获国际蒙特奖金奖，

华美食品集团在传承前人的基础上，也一直广泛开展传统技艺月饼制作技艺的现代化生产与传承，在全国2843个县、市、区及港澳台建立了广式月饼传播销售点。同时，华美先后获得13个专利，突破了广式月饼生产、储存过程中的多个难题。2022年，华美双黄纯白莲蓉月饼荣获国际蒙特奖金奖。文化传承，凝聚力量以传承为目标，开展非遗培训、普及和推广活动。近年来，华美广泛发动社会各方力量认识这门非遗技艺、参与非遗保护，凝聚非遗现代传承力量。做好非遗技艺传承统筹工作。华美持续推动“专家+行业协会+企业+地方”联动合作模式，进行月饼非遗技艺的传承，组织厂家、技艺传人、专家学者，成立“广东省广式月饼产业联盟”，开展技艺交流活动，制定广式月饼行业标准。发挥教育引导作用。联动镇街、学校推动广式月饼制作技艺的教育，开展非遗进校园活动，把非遗的种子撒进学生心中，向学生们传授非遗项目技艺，以学促教，扩充非遗传承力量。2020年，华美食品在茶山镇中心小学设立月饼烘焙室，打造月饼文化传承及技艺培训场地。华美在茶山镇中心小学投资建设的月饼烘焙室，非遗活动进校园，打造非遗多媒体宣传矩阵。着力打响“月满中华，美传天下”、“中秋团圆，华美月饼”的文化宣言，并联手媒介资源，打造线上、线下等活动，多媒体宣传展示华美广式月饼制作技艺，提升非遗影响力。创新驱动，链接未来，以创新为驱动，加快非遗与现代生活的链接。华美坚持“创新发展，产品驱动”的战略方针不动摇，不遗余力从产品创新、持续发展等方面出发，打响月饼非遗品牌，推动非遗融入城市发展、链接未来。创新“非遗+文创”。2021年，华美食品打破固有的烘焙食品行业发展框架，携手文化挖掘团队和设计公司，整合资源开发“新广式”的概念，推出国潮非遗系列月饼，促进非遗

月饼的守正创新、品质发展，向消费者展示立体式的艺术体验。另外，华美打造出的“新广式”概念融入艺术家的思考和诠释，不只是体现在产品层面，而能逐步在消费者心中形成新的认知。“美中生华，在新的时代，我们拥抱开放、包容、多元化的新广式文化，并不断绽放出全新的可能性。它也将演化成一种更好的一直在进步的生活方式”。华美食品集团总裁袁瀚钊在艺术展上提到。华美艺术项目《新广誌》展览空间,同年，华美与故宫美妆联名，推出“国色映月”月饼礼盒，状窗设计、多重雕花工艺、重现皇家精致，彰显国风气派。上线销售，收获满满口碑。创新“非遗+旅游”。华美食品重金打造月饼文化主题博物馆，集合了研发中心、工业旅游为一体，计划于2022年年底实现对外开放。它不仅是一个弘扬中国传统节庆文化的重要场所，也是非物质文化遗产项目的工作站。“我们大力整合资源，是希望多形式、多渠道地让社会各方力量能近距离的了解、体验我们这项月饼非遗技艺，一代传一代，把这个技术传承下去”。