

义乌咀香园月饼团购经销商，义乌咀香园月饼代理商

产品名称	义乌咀香园月饼团购经销商，义乌咀香园月饼代理商
公司名称	江西盈晟贸易有限公司
价格	60.00/盒
规格参数	咀香园:月饼 百年传情:广式白莲蓉 广东:中山
公司地址	江西省萍乡市芦溪县芦溪镇古城管理处综合办公楼飞天创业园412（注册地址）
联系电话	15307997774

产品详情

提到香飘四溢、松脆香甜的杏仁饼,就不得不提及它的配方。咀香园杏仁饼传统的配方是选用上乘的绿豆,浸泡、炒熟、烘干、精磨,另外加上猪背肉,剔去筋渣,煮熟、切片,以糖腌制作为馅料烘制而成。从咀香园的历史记载中得知,当时潘雁厢次做出此饼的时候,曾经是香惊四座。

传统的原料配方和步骤都必须保存,否则就不是杏仁饼了,于是他们锁定绿豆,不断发掘它的神奇。

经过不断研究,他们发现一个秘密:绿豆只有经过40度温水的浸泡,待绿豆欲出而未出胚芽的时候将其烘干、制粉,其蕴含的能量才恰好达到高点,营养也是丰富。这种绿豆做成的饼所散发出来的香味是可以媲美杏仁香的。

经过无数次的试验,他们终于牢牢把握了这个度,从而让饼香更悠长。

把握了度才只是丰富配方的步,接下来,绿豆的新功能一而再地被发掘,多的收获是新发现了绿豆中所含有的大豆黄酮,这个对人体健康非常有益的新元素。

接下来咀香园与华南理工大学、广东工业大学建立了长期科研项目,使杏仁饼向健康型转化,又保持了传统色、香、风格不变。

,市面上的咀香园杏仁饼有很多品种,除了传统的肉心杏仁饼,还有绿豆粉加花生粉制作的粒粒杏仁饼、朱

古里粉和绿豆粉制作的朱古里杏仁饼,银杏果粉加绿豆混打的银杏杏仁饼,无论往绿豆里面加了什么元素,咬一口,仍是90年前那种松脆,那种清香。