

## 金华咀香园月饼团购经销商，金华咀香园月饼代理商。

产品名称	金华咀香园月饼团购经销商，金华咀香园月饼代理商。
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

萧家在自制绿豆杏仁饼前，市面上早已销有绿豆饼，他们是怎样将绿豆饼升华为杏仁饼的？为什么绿豆经过浸泡，要等些微发芽再烘干磨粉进行制作？杏仁饼本身并不含杏仁，其实质只是绿豆饼，为何又叫杏仁饼？

带着进一步研究与发扬老祖宗宝贵遗产的目的，张延杰带领着研究团队，利用现代科技手段一点点还原杏仁饼的传统制作工艺。

从绿豆发芽开始，直到做成杏仁饼的整个过程中，研究团队每隔半小时观察一次，监测绿豆在制作过程中各项指标的变化，并画出了绿豆变化的详细图谱。通过现代科技手段，张延杰发现，经过一段时间的浸泡发芽后，绿豆中含有的蛋白质、膳食纤维、黄酮等物质发挥到较好状态，此时研磨成粉，制出来的饼自然带有杏仁的特殊香味，“是不添加任何色素、香精，的香味。”

通过科技手段解密传统工艺，让张延杰找到了一条丰富文化内涵，使更好得以传承发展的路。

“每年我们都要投入5%的研发费用，引进许多先进检测仪器，研究杏仁饼、广式月饼等传统产品的工艺，观测产品硬度、水分、炉烤的过程怎么变化，包括引进无线高温温度计、远红外仪器等。”在传统食品行业投入如此大规模研发费用，张延杰笑称杏仁饼也可以做到“高精尖”，“我们在东北有个绿豆种植基地，专门研究绿豆要怎么种，做出来的杏仁饼更好吃。”

从利用技术还原杏仁饼工艺到主导制定杏仁饼的行业标准，以及参与制定几乎所有焙烤制品的国家标准，张延杰告诉记者，“利用现有技术储备，就算咀香园杏仁饼的水准保持不变，其他企业要追上咀香园也至少要五年，何况我们每天都还在跟自己‘赛跑’。”