

安徽中秋礼品定制公司 以勒礼品|多年经验

产品名称	安徽中秋礼品定制公司 以勒礼品 多年经验
公司名称	合肥以勒礼品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	中国合肥瑶海区圣大国际商贸中心11层
联系电话	15375217077 15375217077

产品详情

购买中秋月饼需要注意哪些？

"但愿人长久，千里共婵娟"，一年一度的中秋节再次来临。月饼有团圆祝福之意，不仅自己食用，或是送亲戚朋友，中秋礼品定制公司，都不失为好礼品。那么我们在选购的时候应该注意些什么呢？

正规商家。不少朋友，尤其是老年人贪图便宜而去小商小贩那购买，殊不知这可能会是"月饼"，可能是去年剩下的了，今年再换一换包装继续销售。结果受害的还是自己

生产日期。商家们都知道中秋节是一个大销售的时候，所有许多月饼会提前一个月甚至几个月开始生产，所有我们在购买的时候一定要注意他的生产日期。

QS食品安全认证。在购买月饼的时候一定要留意是否有该标志，是否有生产日期，配料表，厂名厂址，保质期，产品标准号等信息。

苏式鲜肉月饼

一种鲜香的吃法，还有一种细腻丰富，多愁善感的体验，又像是女人的心思藏在花蕊之中。苏式鲜肉月饼，用到的是鲜肉馅，不再是那么甜了，鲜香肉馅让你回味无穷。

步骤

- 1.将水面团、油酥面团的所有配料混合揉成光滑的面团，盖保鲜膜静置30分钟
- 2.肉馅加上所有调料，朝一个方向搅，使肉馅上劲，放入冰箱冷藏1小时备用

- 3.水和油酥分别分成各8份，滚圆盖保鲜膜避免风干
- 4.取一水在掌心按扁，包上一块油酥
- 5.把小油酥面团放在压扁的水面团上，收口朝下，按扁，用擀面杖把面团擀成长椭圆形
- 6.卷起，同样做好剩余全部面团，盖保鲜膜静置15-20分钟
- 7.用擀面杖把面团擀成长椭圆形，卷起，同样做好剩余全部面团，盖保鲜膜静置15-20分钟
- 8.取一份，按扁，擀成中间稍厚，四周薄的皮，包入肉馅，收口
- 9.入烤盘，预热烤箱，180度烘烤25分钟。

中秋未到，我市各大商场、糕饼店已经吹响中秋月饼集结号。近日，各式各样的月饼已经亮相各大超市、糕饼店、面包房。据笔者观察，以往包装奢华、价格昂贵的豪华月饼几乎不见踪影，取而代之的是一些价格适中、包装简约的实惠型月饼礼盒，散装月饼、私家定制的月饼更是受到市民们的喜爱。合肥中秋礼品定制选择合肥以勒礼品有限公司！

安徽中秋礼品定制公司-以勒礼品|多年经验(在线咨询)由合肥以勒礼品有限公司提供。合肥以勒礼品有限公司实力不俗，信誉可靠，在安徽合肥的工艺礼品项目合作等行业积累了大批忠诚的客户。合肥以勒礼品带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！