

## 比美味更多一点 好月饼 三味奇

产品名称	比美味更多一点 好月饼 三味奇
公司名称	新乡市佳诺科贸有限公司
价格	98.00/盒
规格参数	品牌:三味奇月饼 保质期:一个月 储藏方法:25 以下
公司地址	新乡市人民路辉龙阳光城公务员D区21号楼8号
联系电话	13703433318 13903803266

## 产品详情

品牌	三味奇月饼	保质期	一个月
储藏方法	25 以下	等级	一等品
生产厂家	河南三味奇食品有限公司	生产日期	2010年9月1日
售卖方式	包装	特产	是
原产地	河南	原料与配料	面粉 鸡蛋 多种馅

特制大号、一块顶十块，精选金桔、杏仁、冰糖、核桃等十余种原料，配以龙凤呈祥、福满万家图案，最适合大家庭分享。

每块三味奇月饼都经历选料、配方、压膜、成型、烘焙、检验.....包装等三十六道严格工序，三味奇视信誉为企业生命，严把质量关，每块月饼都堪称精工制作，创造消费者信得过的品牌，制造消费者喜爱的产品。专业、专注、专心，经历风雨，传世名品由此诞生。

成功的秘诀在于坚持：三味奇选用国际顶尖公司提供的原料，从源头上保证产品的品质和口感。三味奇产品选用都是美国、加拿大与中国合资生产的高级糕点专用粉，每袋比普通粉贵一倍以上；黄油、奶酪选用的是澳大利亚、新西兰知名企业生产的产品；严把质量关，设立原料采购、加工生产、出厂检测、门店验收四道关卡，加强管理，最大限度保证产品质量、维护消费者合法权益。

送上香甜的月饼，

连同一颗祝福的心...

愿你过的每一天

都像十五的月亮一样成功！

## 三味奇

### 让思念情更深

中国的传统节日，大都和吃有关，即将临近的中秋也不例外。中秋节吃月饼、赏月是这一天必不可少的节目。关于中秋节吃月饼这一习俗的形成，史籍中没有确切的记载，但民间传说主要有两种。

第一种是月饼最初起源于唐朝军队的祝捷食品。唐高祖年间，大将军李靖征讨匈奴得胜，八月十五凯旋而归。当时有位经商的吐蕃人向唐朝皇帝献饼祝捷。高祖李渊接过华丽的饼盒，拿出圆饼，笑指空中明月说：“应将胡饼邀蟾蜍。”说完把饼分给群臣一起吃。从此中秋吃月饼的习俗便形成了。

另一种传说是中秋节吃月饼始于元代。当时元朝统治阶级的残酷统治，使得广大人民不堪忍受纷纷揭竿而起。朝廷肯定不会让自己的江山如此简单的就被推翻，于是开展大规模的搜查活动，各地起义军间传递消息就十分的困难。后来刘伯温想了个主意，命人在饼子里塞入“八月十五夜起义”的纸条，再派人分头送到各地起义军中。八月十五那天，各地义军同时响应，开始了全国范围内的农民起义。

后来朱元璋得了天下，便传下口谕，在即将来临的八月十五，让全体将士与民同乐，并将当年起兵时以秘密传递信息的“月饼”，作为节令糕点赏赐群臣。此后中秋节吃月饼的习俗便在民间流传开来。

“小饼如嚼月中有酥和饴”，诗人苏东坡形象地描述了中秋节吃月饼的意境。月饼是一种美食，更是一种文化。眼下离中秋还有十几天，市场上的月饼已品种繁多。科学地选择月饼，就是给月饼添加上了健康的内涵。岁岁月饼有不同

传统的月饼有京式、苏式、广式、湖式、宁式、川式、滇式、台式、港式等，传统馅料有豆沙、百果、五仁、枣泥、芝麻、桂圆、冰糖、苔条、鸡丝、火腿、蛋黄、腊肉、香肠、鲜肉、甜肉等数十种，各有风味，任人选用。

现代月饼新品不断增多，果蔬月饼、茶叶月饼、椰奶月饼、越菊月饼、巧克力月饼、木糖醇月饼、宫廷月饼、燕窝月饼、鲍鱼月饼、药膳月饼、海米月饼、鸭丝月饼、迷你月饼等；令人愉悦的音乐月饼；专为儿童制的猪仔饼、狮子饼等。还有令青年人喜欢的冰皮月饼和雪糕月饼等。真是“年年中秋明月夜，岁岁月饼有不同”。

### 选购月饼有须知

月饼表面出现塌斜、坍塌、露酥、凹缩、跑糖、青墙（未烤透，腰部呈青色）、拔腰（烘烤过度，腰部凸出），包装袋内有水蒸气凝结，需慎重购买。

凡有色泽不正、暗淡发污、焦糊黑渣、霉变菌斑者，且勿购买。

国标要求：无夹生、无异味、馅料拌和均匀、饼皮厚薄

均匀、无可见杂质。不得使用回收馅料。

预包装月饼应标明月饼名称、配料清单、净含量、生产日期、保质期。

为避免过度包装，国标规定：包装成本不超过月饼出厂价的25%。

月饼的饼馅一般分为软硬两种，软馅中含水分较多，只能保存7到10天左右，而硬馅月饼则可保存1个月左右。盒装月饼，应将盒盖打开，使其通风。另外，因月饼中含脂肪较多，存放时还应注意避光，以防

油脂氧化。

月饼要轻拿轻放，尤其是苏式月饼因皮酥松，最容易破碎。如果饼皮脱落，不仅影响外观，而且影响口味、质量，并且易受潮变质。

月饼含有丰富的油脂和糖分，受热受潮都极易发霉、变质，所以一定要将月饼存放在低温、阴凉、通风的地方。一般来说，月饼皮软、水分大、易变质，最好将月饼连带包装盒一起放入冰箱冷藏室，食前一小时取出，可保证它的口味。在25摄氏度的气温环境下，杏仁、百果等馅心月饼可存放15天左右；豆沙、莲蓉、枣泥等馅心月饼，存放时间则不宜超过10天；如果气温超过30摄氏度，月饼存放的时间还应该适当缩短，一般不宜超过7天；至于鲜肉、鸡丝、火腿等月饼，应随买随吃。

月饼存放时，不宜与其他食品、杂物放在一起，以免串味，失去应有的口味和特色。