夏津三江桃酥传统工艺制作味道可口

产品名称	夏津三江桃酥传统工艺制作味道可口
公司名称	夏津三江食品厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省德州市 夏津县
联系电话	13792220256

产品详情

品名：三江桃酥

配料：面粉、济南、奶油、植物油、苏打粉

营养成分：蛋白质

净含量：称重

是否含防腐剂：否

产地：山东 德州

生产企业：山东夏津三江食品有限公司

桃酥是一种南北皆宜的汉族特色小吃，以其干、酥、脆、甜的特点闻名全国，主要成分是面粉、鸡蛋、奶油等，含有碳水化合物、蛋白质、脂肪、维生素及钙、钾、磷、钠、镁、硒等矿物质，食用方便，尤其是得到老年人和孩子的喜爱。

宫廷桃酥由来：相传明嘉靖年间，江西出了两位首辅，夏言和严嵩，一忠一奸，分宜籍人夏言提拔的，却被严嵩陷害致身首异地，夏言属后裔有一部分逃到上清挂洲村，一部分人在今龙头山下，把宫廷做桃酥为技术传了下来，在靠近北极阁地方，开设了码头埠做起了果子生意，专卖“宫廷桃酥”。建国初期逢年过节走亲访友，送上一包桃酥，一斤为一包，圆扁扁的一块块桃酥被包成长方型，一根筷子长，半根宽，四角成棱形，上窄下宽，包时很讲究，里外三层，里层为晒干的荷叶，第一层为厚草纸，再用黄纸或白纸缚外，上面贴张印花，像是当今的商标，又酥又甜的桃酥馨香诱人，那种滋味实在是无法让您从文字中得到满足的！

??20????????????????

??