

金华名牌-大_麻子酥饼（特级多味混合装酥饼）L精品

产品名称	金华名牌-大_麻子酥饼（特级多味混合装酥饼）L精品
公司名称	浙江东如食品有限公司
价格	60.00/盒
规格参数	品牌:金华酥饼大麻子 品种:酥饼 售卖方式:包装
公司地址	中国 浙江 金华市 金华迪尔路511号
联系电话	86 0579 13857991707 13857991707

产品详情

品牌	金华酥饼大麻子	品种	酥饼
售卖方式	包装	商品条形码	6920557052126
等级	特级	规格	礼盒
净重	1500（g）	原产地	浙江
保质期	90（天）		

【产品名称】：26g单只散装酥饼【产品说明】：霉干菜口味，有辣和不辣 核桃芝麻肉松火腿都有

1.酥饼的制作：

很见功力的面皮剂子，一层一层清晰可见，黄黄的颜色是老师傅在和面时，加了菜籽油的缘故。干菜肥膘肉馅儿，切得够细。据做酥饼的老师傅说，猪肥膘肉切成1厘米见方，0.3厘米厚丁。雪里蕻干菜除去老梗，切成碎末，上屉蒸15分钟，使干菜柔软加入精盐。这样的馅儿料做出的酥饼才够味儿。包好馅儿，刷上饴糖水撒上了芝麻的酥饼饼坯，已经很诱人了。金华酥饼的烘烤工艺仍保持着千百年传下的老规矩，纯木炭烘烤。

酥饼的烘烤过程也是绝对的讲究，金华特有的黄沙烘饼炉，将饼坯贴在炉壁上烘烤13分钟，关闭炉门，用瓦片将炭火围住，炉口盖上铁皮，再焖烘半小时，炉火全部退净，再烘烤5小时。看快出炉的酥饼，金黄金黄的，好像已经闻到香味了。

蟹壳大的一个酥饼，两面金黄，上面布满了芝麻，看上去就觉得很香。

稍微晾凉或者微波炉加热后，咬上一口，那叫一个酥一个香！酥饼上下各有10余层，每层薄如纸。进口酥碎，遇湿消融，即使牙齿脱尽的老奶奶也有口福品尝哦！浓烈的陈香和鲜咸的回味，更是没得说，怪不得民间有李白“闻香下马”的传说呢！！

2.产品特点：

金华酥饼携带方便，是旅行者的理想干点，据说唐代以来，金华一带的人出门经商、赴试，都携带酥饼作干粮。现在来金华的旅客，都喜欢买几袋带回馈赠亲友，或作为途中的便餐。

3.食用方法：

(1) 即开即食

(2) 把酥饼弄碎，放入适量的开水中，根据个人口味加适量的盐或酱油，柔软可口，别有风味。

(3) 微波炉中放入酥饼，调至中火，三分钟食用，味道特佳。

宝贝描述:

金华特产 qs认证更健康 更安全 更美味

配料：上白粉、鲜膘肉、精菜油、梅干菜、精盐、芝麻等

保质期：25度以上2个月25度以下3个月

(保存条件：宜存于阴凉干燥处)

金华酥饼以上白面粉、净肥膘肉、雪里蕻咸干菜、芝麻、饴糖、食碱、精盐、菜籽油等分别制作皮、馅，经泡面、揉面、搓酥、摘坯、制皮、包馅、收口、擀饼、刷饴、撒麻、烘烤等10余道工序制成，其烘烤系在特制陶炉中进行，内燃木炭，将饼坯贴于炉的内壁，经烘烤、焖烘、及将炉火退净后焙烤，前后在5小时以上而成。由于烘烤时间长，饼中水分大多蒸发，利于贮存，一旦受潮，烘烤后依然酥香如故。又因上白面粉搓酥，使面皮分层薄如纸，致烤制后酥松油润而不腻。产品两面金黄，形如蟹壳，外松里脆，落地即碎，手捏成粉，咸香可口，携带方便，经久耐贮，为旅游及馈赠佳品。

特别提示：简装的金华酥饼非常酥脆易碎，落地即碎，手捏成粉，故虽我们尽力包装好仍无法确保快递长途运输装卸中造成碎的情况，请各位亲们必须接受碎的可能才可以拍，这点也请一定理解！如果您购买酥饼是为了馈赠之用，请选择袋装独立包装的酥饼或盒装酥饼，会相对好一些的哦。

邮费说明

平邮: 6元/公斤快递: 江浙沪5元,(续重1元/公斤)其他地区10元/公斤(续重10元/公斤)

温馨提示

以上的价格为1公斤起步价,续重费用另加

发货日期

买家拍下宝贝后,我会尽快联系买家,在确认付款后会在24小时之内发货温馨提示:如果遇到特殊情况,如:恶劣天气,将推迟发货时间,还望买家谅解!! 付款方式 本店所有宝贝均支持支付宝付款,各位买家可以放心选购您也可以通过银行汇款付款,买家请联系索取付款帐号

特价优惠，品质保证！

优惠多多！让您满意多多！

产品两面金黄，形如蟹壳，外松里脆，落地即碎，手捏成粉，咸香可口，携带方便，经久耐贮，为旅游及馈赠佳品 浙江省农博会金奖

金华市农产品金奖

金华市知名商号

通过iso9001：2000质量体系认证

温馨提示:本店出售的酥饼绝对口味正宗，新鲜出炉，品质保证！