

中秋月饼 湖南长沙月饼 制法精致 迷你小月饼

产品名称	中秋月饼 湖南长沙月饼 制法精致 迷你小月饼
公司名称	长沙市雨花区奎塘极品香食品厂
价格	.00/个
规格参数	品牌:极品香 品种:月饼 售卖方式:包装
公司地址	长沙市雨花区雨花亭乡 自然村科家组(自然岭路390号)
联系电话	86-073185783945 13077365749

产品详情

品牌	极品香	品种	月饼
售卖方式	包装	商品条形码	见包装
等级	一级	规格	见包装
净重	见包装(g)	原产地	湖南
保质期	见包装(天)	生产日期	见包装
生产厂家	长沙极品香食品厂	储藏方法	放干燥阴凉处
原料与配料	面粉	卫生许可证	见包装
产品标准号	见包装	特产	是

联系方式

联系人：刘经理

联系电话：13787050556

我们热诚欢迎各界朋友前来参观、考察、洽谈业务。

月饼历史

月饼，又称胡饼、宫饼、小饼、月团、团圆饼等，是古代中秋祭拜月神的供品，沿传下来，便形成了各式各样的月饼中秋吃月饼的习俗。月饼，在我国有着悠久的历史。据史料记载，早在殷、周时期，江、浙一带就有一种纪念太师闻仲的边薄心厚的“太师饼”，此乃我国月饼的“始祖”。汉代张骞出使西域时，引进芝麻、胡桃，为月饼的制作增添了辅料，这时便出现了以胡桃仁为馅的圆形饼，名曰“胡饼”。唐代，民间已有从事生产的饼师，京城长安也开始出现糕饼铺。据说，有一年中秋之夜，唐玄宗和杨贵妃赏月吃胡饼时，唐玄宗嫌“胡饼”名字不好听，杨贵妃仰望皎洁的明月，心潮澎湃，随口而出“

月饼”，从此“月饼”的名称便在民间逐渐流传开。北宋皇家中秋节喜欢吃一种“宫饼”，民间俗称为“小饼”、“月团”。苏东坡有诗云：“小饼如嚼月，中有酥和怡。”

宋代的文学家周密，在记叙南宋都城临安见闻的《武林旧事》中首次提到“月饼”之名称。到了明代，中秋吃月饼才在民间逐渐流传。当时心灵手巧的饼师，把嫦娥奔月的神话故事作为食品艺术图案印在月饼上，使月饼成为更受人民青睐的中秋佳节的必备食品。

在民间，每逢八月中秋，有拜月或祭月的风俗。八月十五月儿圆，中秋月饼香又甜，这句名言道出中秋之夜城乡人民吃月饼的习俗。月饼最出是用祭奉月神的祭品，后来人们逐渐把中秋赏月与品尝月饼，作为家人团圆的象征，慢慢月饼也成了节日的礼品。

鉴别一看外观 首先是月饼的块型大小均匀、周正饱满。广式月饼表面呈浅棕色，立墙为乳黄色，蛋浆涂抹均匀，且图案标有厂名和馅芯。京式月饼无图案、品名。如自来红面皮棕黄色，不光秃，不生不糊，不跑糖不露馅。二闻气味 质量新鲜的月饼，能散发一种月饼特有的扑鼻香味，由于原料不同，皮馅香味各异。如果是使用劣质原辅料制作或存放时间较长的月饼，则会闻到一股异味或哈喇味。三是品尝 一般广式月饼是薄皮大馅、口味纯正、口感绵软爽口。馅芯以莲蓉、椰蓉、蛋黄、水果和各种肉馅为主，甜咸适度。京式月饼的皮馅制作精细繁杂。月饼皮有油皮、油酥皮、澄浆皮和京广皮四大类；馅芯又分为炼馅、炒馅、擦馅三个类别，馅芯内含果料较多，切开后可看到桃仁、瓜仁、麻仁、桂花、青红丝及各种果料，自来红月饼还含有冰糖，吃起来松酥利口、绵软细腻。质量低劣的月饼不仅皮馅坚韧没有酥松感，往往还会有一种苦涩味。

营养价值 月饼内馅多采用植物性原料种子，如核桃仁、杏仁、芝麻仁、瓜子、山楂、莲蓉、红小豆、枣泥等，对人体有一定的保健作用。植物性的种子含不饱和脂肪酸高，以油酸、亚油酸居多，对软化血管防止动脉硬化有益；含矿物质，有利于提高免疫力，预防儿童锌缺乏、缺铁贫血；莲子、红小豆、芝麻含钾很高，置换细胞内钠盐排出，营养心肌、调节血压；从中医角度看，一些原料性温平居多，强心、镇静、安神，一些种子富含维生素e，抗衰老，滋皮肤、乌须发。不过，月饼油多、糖多、以鸭蛋黄为馅的月饼胆固醇高，总体讲是高热量食品，糖尿病患者、肥胖者不宜多吃。

储存 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℃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℃，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。