安琪月饼 安琪月饼团购 安琪团圆礼月饼

产品名称	安琪月饼 安琪月饼团购 安琪团圆礼月饼
公司名称	深圳安琪月饼有限公司
价格	158.00/盒
规格参数	品牌:安琪 型号:团圆礼 规格:705g/盒
公司地址	深圳市宝安区观澜街道樟坑径社区侨安公司观澜厂房AB幢
联系电话	0755-25803339 13424315132

产品详情

安琪月饼广式月饼具有如下特征

一是选料精。安琪月饼广式月饼用料十分讲究，几近苛刻。以【精、细、纯、正】著称。其双黄白莲蓉月饼、双黄红莲蓉月饼这两大驰名品种，严格选用上好的湘莲作原料，用上等鸭蛋作内陷，采用纯正植物油制作，是月饼中的上品，曾荣获【中国名饼】称号。

二是风味正。安琪月饼广式月饼轻油而偏重糖，独创咸饼，外皮素净，内馅讲究，味觉浓郁，口感香浓，甘甜不腻。

三是工艺巧。安琪月饼广式月饼制作最具匠心，制皮、制馅、包馅、成型、烘烤每一步都有绝招，只有学掌握了全部要领才能制出注重原味、强调新鲜的安琪月饼。

四是习俗深。【中秋佳节中秋月，没有月饼不成节】。月饼象征这团圆，是中秋节的必备佳品。广式月饼起源于唐代、成型于明代、兴盛于近代。现代人生活节节奏日趋紧张，长辈们盼着中秋节一家人吃团圆饭、品赏月饼。海外赤子、天涯游子、笃诚孝子中秋节必备上几盒月饼孝敬长辈，与家人同品，共享天伦之乐。中秋赏月吃月饼，已成为两广人民延续几百年的传统习俗。安琪月饼也成为人们寄托亲情的物质载体。

五是传承长。安琪月饼广式月饼既有家族传承，又吸收了其他广式月饼制作流派的精华，新一代的传人也打破了家族式传承的习俗，向愿意学习月饼制作技艺的人传授，使得安琪月饼制作技艺更精。