

2017新款 港琪八星贺喜月饼 工厂团购部

产品名称	2017新款 港琪八星贺喜月饼 工厂团购部
公司名称	深圳茶香实业有限公司
价格	128.00/盒
规格参数	品牌:港琪
公司地址	深圳市宝安区福永街道新田社区广深路福永段109号锦灏大厦九楼905
联系电话	0755-27386258 15818574306

产品详情

按产地、销量和特色来分主要有四大派别：广式月饼、京式月饼、苏式月饼和潮式月饼。忽略核心特点按产地分的有：京式月饼、广式月饼、滇式月饼、潮式月饼、苏式月饼、台式月饼、港式月饼、徽式月饼、衢式月饼、秦式月饼、晋式月饼甚至日式等；就口味而言，有甜味、咸味、咸甜味、麻辣味；从馅心讲，有桂花月饼、梅干月饼、五仁、豆沙、玫瑰、莲蓉、冰糖、白果、肉松、黑芝麻、火腿月饼、蛋黄月饼等；按饼皮分，则有浆皮、混糖皮、酥皮、奶油皮等；从造型上又有光面与花边之分；

- 1、广式月饼：皮薄、松软、香甜、馅足。广式月饼起源于1889年，当时城西有家糕酥馆，用莲子熬成莲蓉作酥饼的馅料，清香可口，大受顾客欢迎。光绪年间，这家糕酥馆改名为“连香楼”，莲蓉馅的饼点已定型为现时的月饼。按照口味分有咸、甜两大类。按照月饼馅分有：莲蓉月饼、豆沙月饼、五仁月饼、水果月饼、叉烧月饼等。
- 2、滇式月饼：皮酥馅美，甜咸适中，色泽澄黄，油而不腻。滇式月饼历史悠久，相传，明末清初，退据昆明的南明小朝廷的永历皇帝，终日忧愁，不思茶饭。一位御膳厨师急中生智，别出心裁地选用云南的火腿精肉切成碎丁，混以蜂蜜、精糖包馅，蒸制点心奉上，称之为“云腿包子”。因其香浓味醇，甜咸适宜，皇上吃了龙颜大悦，连声赞美。从此，列为御膳厨中的应时点心。后来，这种包子的做法传入民间，并逐渐由蒸制改为烘烤，由包子形状改为圆饼形状。云腿月饼是滇式月饼中的代表，云腿月饼用宣威火腿最好的部分切成小块，配以冬蜂蜜、猪油、白糖等制成馅心，再用昆明郊区呈贡县的紫麦面粉包心烘烤而成。这种月饼具有酥、松、香的特色，其外观褐黄且略硬，食用时酥而不散，故俗称“硬壳火腿饼”。
- 3、京式月饼：外形精美，皮薄酥软，层次分明，风味诱人。京式月饼，是北方地区汉族月饼类食品的代表品种之一，花样众多。起源于京津及周边地区，在北方有一定市场，其主要特点是甜度及皮馅比适中，一般皮馅比为4：6，重用麻油，口味清甜，口感脆松。主要产品有北京稻香村的自来红月饼，自来白月饼，还有五仁月饼等。
- 4、潮式月饼：皮酥馅细，油不肥舌，甜不腻口，口感柔软。按照口味分类，主要品种有绿豆沙月饼、乌豆沙月饼、水晶月饼、芋饼等。另常见的最少、做工最简单的饼种老婆饼、老公饼中秋月饼种类大盘点中秋月饼种类大盘点。按照做法分类，一种拌猪油称作撻饼；一种拌花生油称作清油饼。一般把潮州本上制作的、具有浓郁潮州乡土特色的月饼都称为撻饼。
- 5、苏式月饼：松脆、香酥、层酥相叠，重油而不腻，甜咸适口。苏式月饼源于唐朝，盛于宋朝。直至清乾隆三十八年稻香村的出现，这项技艺才开始真正被收集、整理、改良、创新、传播。苏式月饼的花色品种分甜、咸或烤、烙两类。甜月饼的制作工艺以烤为主，有玫瑰、百果、椒盐、豆沙等品种，咸月饼以烙为主，品种有火腿猪油、香葱猪油、鲜肉、虾仁等。其中清水玫瑰、精制百果、白麻椒盐、夹沙猪油是苏式月饼中的精品。
- 6、徽式月饼：小巧玲珑，洁白如玉，皮酥馅饱。徽式月饼其表皮是油酥皮，用上等面粉与素油搅拌加工制成，饼馅采用野菜(苦板菜)，经过腌制加工，拌以新鲜猪板油和白糖而成。主要代

表是“梅干月饼”。7、衢式月饼：酥香可口，芝麻当家。衢式月饼，是浙江省衢州市的地方特色中秋节食品，是浙江省衢州市的特产。其特点是以芝麻为重要原料，所以衢式月饼也被称为“衢州麻饼”。其主要代表有“杜泽桂花月饼”和“邵永丰麻饼”。麻饼大多为二寸见圆，特制的大麻饼可达二尺，重量二市斤以上。大麻饼正面用植物颜料染成的彩色芝麻绘制各种图案，有中秋节用的“嫦娥奔月”、“天官赐福”，婚庆用的“麒麟送子”、“花好月圆”，寿诞用的“福禄寿禧”等吉祥、喜庆的内容。8、秦式月饼：冰糖、板油出头、皮酥馅甘，甜而不腻。秦式月饼主要出自陕西的节日食品，其代表为西安的水晶月饼，特点以冰糖、板油出头、皮酥馅甘，甜而不腻。陕西月饼是以鲍鱼月饼、茶月饼、玉米月饼、无糖月饼等为主要特点，荤素兼备，以素为主，糖、油、馅料比较突出，馅心多放青红丝、玫瑰、桔饼等果脯。是月饼的鼻祖。9、晋式月饼：甜香，醇和。形式古朴，口味醇厚、酥绵爽口，甜而不腻。晋式月饼是以山西地区制作工艺和地方风味中秋节食品为代表的月饼种类，配料上以油、糖、蛋为主，经包馅、成型、烘烤等工艺加工而成的，其中以山西双合成的郭杜林月饼为晋式月饼代表。