

马鞍山月饼厂家 月饼批发厂家 杏花楼食品

产品名称	马鞍山月饼厂家 月饼批发厂家 杏花楼食品
公司名称	苏州市杏花楼食品厂业务部
价格	面议
规格参数	
公司地址	苏州高新区
联系电话	18114351859

产品详情

月饼的选购

在选择中秋月饼的时候，望、闻是必不可少，马鞍山月饼厂家，高品质的月饼，月饼批发厂家，形态应是表面和侧面圆边略微外凸，纹印清晰，无漏馅现象。从颜色上看，月饼厂家直销，好的月饼表面呈有光泽的金黄色，侧面部分饼皮呈乳黄色，饼皮表面没有气泡，底部周围没有焦圈。

手感上，好的月饼应该是松软适度。市场上有些月饼硬得像饼干，月饼定制厂家，有的色泽黯淡，吃口毫无该品种特有的香味，这是什么原因呢？实际上，这是由于工艺配方及原料合成等各种因素造成的。"听"则需要多参考身边同事与朋友的意见，"诊"则要看多留意媒体对你所选择的品牌月饼的评价与正面曝光度如何，相当于一个监管的角色。

专家教你如何保存月饼？

目前，市场上月饼的保质期一般在45-60天左右。月饼的保存条件，当气温超过30℃，未经过单粒包装的月饼存放时间一般不宜超过7天；至于鲜肉、鸡丝、火腿等月饼，还是随买随吃较好。

中秋月饼一时食用不完时，可采用以下方法保存：将月饼放进洁净的食品袋内放入冰箱的保鲜柜内储存；硬式月饼可放入纸盒内储存，可保存十来天不变坏。月饼含有丰富的油脂和糖分，受热受潮极易发霉变质，即使是有小包装的月饼也要放在低温通风处。

月饼一词最早见于南宋吴自牧《梦粱录》中，那时的月饼是菱花形的，和菊花饼、梅花饼、五仁饼等同时存在，并且是"四时皆有，任便索唤，不误主顾"。可见这时的月饼，还不只是在中秋节吃。至于月饼

这个名词的来历，已无从考证。但是北宋著名文人苏东坡留有"小饼如嚼月，中有酥和饴"的诗句，或许这是月饼这个名称的来源以及月饼做法的根据。

马鞍山月饼厂家-月饼批发厂家-杏花楼食品(推荐商家)由苏州市杏花楼食品厂提供。苏州市杏花楼食品厂 (szxhlsp.tz1288.com) 实力雄厚，信誉可靠，在江苏苏州的食品饮料加工等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领杏花楼食品和您携手步入辉煌，共创美好未来！