

月饼定制厂家 月饼厂家 杏花楼月饼

产品名称	月饼定制厂家 月饼厂家 杏花楼月饼
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

月饼的保存

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，容易破碎。如果饼皮脱落，不仅影响外观，月饼批发厂家，而且影响口味、质量，并且易受潮变质。

月饼的不同分类

花色近似，但风味却迥然不同：京津月饼以素字见长，油与馅都是素的；而广式月饼则轻油而偏重于糖；苏式的则取浓郁口味，月饼厂家，油糖皆注重，且偏爱于松酥；潮式月饼身较扁，饼皮洁白，以酥糖为馅，入口香酥。

其它如云南的“滇式月饼”、宁波的“宁式月饼”、上海的“沪式月饼”、厦门的“庆兰月饼”、福州的“五仁月饼”、西安的“德懋恭”水晶月饼、哈尔滨的“老鼎丰牌”月饼、扬州的“黑麻月饼”、绍兴的“干菜月饼”、北京的“稻香村月饼”、济南的“葡萄软馅”月饼和“水晶豆蓉”月饼等著0名品种，风味特点各有千秋。

杏花楼月饼 传统口味吃出特色味道

杏花楼月饼的优势非常多，品质好，服务优，但在卢总看来，品质和服务都是基本的选择条件，月饼生产厂家，最0能打动卢总的，月饼定制厂家，就是杏花楼对月饼的创新和升级。杏花楼拥有月饼研发团队，专注于月饼新口味的创新和传统口味的升级改善，使得传统口味也能吃出特色味道。产品的创新，成为杏花楼月饼的另一优势，是月饼团购批发时杏花楼的一大亮点。

月饼定制厂家-月饼厂家-杏花楼月饼由苏州市杏花楼食品厂提供。苏州市杏花楼食品厂 (szxhlsp.tz1288.com) 位于苏州高新区。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前杏花楼食品在食品饮料加工中享有良好的声誉。杏花楼食品取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。杏花楼食品全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。