

云腿月饼加盟 厂家直供 路桥区云腿月饼

产品名称	云腿月饼加盟 厂家直供 路桥区云腿月饼
公司名称	陕西川谷农业科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	陕西省西安市雁塔区高新四路世纪颐园A座507
联系电话	13772188011

产品详情

咸甜的味道来自于云南特产的宣威火腿——只取当地饲养的乌金猪后腿，采用传统的滇式方法制作，配以蜂蜜、猪油等辅料，最后用云南“滇南盐都”磨黑镇出产的古法盐腌制，秘藏发酵。历经三年的时间，才能成就宣威火腿浓郁的香气。除了宣威火腿，云南金字塔顶端的3种名贵野生菌也被包在了月饼里，赋予了传统滇式云腿月饼更立体的口感。

滇式的云腿月饼可是云南的特色中秋美食，此前曾零星有几个来自云南的小伙伴向我安利，我都不为所动，今日吃到嘴里方才能体会到这种别样的美味，后悔自己没有早点屈从内心的号召。小卖部精选的滇式月饼外表圆滚，顶部有着均匀的褐黄色。与传统的苏式月饼相比，它外壳稍硬，吃起来酥而不散，也不容易掉渣，作为一个精致的猪猪女孩，这样就能吃得很优雅。

品尝云腿月饼。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。云腿月饼皮有油皮、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。