

# 月饼发放 月饼 重庆法芝厂能

产品名称	月饼发放 月饼 重庆法芝厂能
公司名称	重庆法芝厂能食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	重庆市渝北区天山大道西段4号2幢2—2
联系电话	15987087105

## 产品详情

### 月饼作为中华民族的一种节日美食

中秋节作为中华民族传统节日，月饼作为中华民族的一种节日美食，有很长的历史。传说民间流行中秋赏月是唐玄宗梦游月宫，蛋黄月饼做法，得到了《霓裳羽衣曲》之后，世间才开始盛行中秋赏月吃月饼，并有许多关于中秋和月亮的诗词歌赋、神话传说。苏东坡“小饼如嚼月，中有酥和怡”是早的诗句。《康熙乐事》里说：“八月十五称为中秋，民间以月饼互相赠送，取团圆之意。”我国的月饼邦式很多，月饼发放，有京式月饼、苏式月饼、广式月饼、滇式月饼、港式月饼、台式月饼、潮式月饼，其中有代表性的是京式月饼、苏式月饼和广式月饼。

### 月饼在口感上不断创新

桥式月饼：皮酥松脆，内馅甜美，出产自苍南县桥墩镇而出名，属于潮式的进化版本非传统月饼是新出来的月饼品类，与传统月饼相区别。较之传统月饼，非传统月饼的油脂及糖分较低，注重月饼食材的营养及月饼制作工艺的创新。非传统月饼的出现，颠覆了人们对于月饼的看法。非传统月饼在外形上热衷新意，追求新颖独特，同时在口感上不断创新，相对传统月饼一成不变的味道，非传统月饼在口感上更加香醇、也更美味，同时也更符合现代人对美食与时俱进的追求。吃腻了传统口味的月饼，当代人特别是年轻群体对非传统月饼的口感、工艺等给予了极高的评价。

也有例外，比如南方很多地方使用饼面皮特软，相对来说油多、面少，油酥面团由4千克面粉加2.5千克油调制而成，即面粉与油的比例为1.6:1。而高桥松饼面皮较硬，月饼的味道，相对来说油少、面多，油酥面团由面粉3千克、油1千克调制而成，即面粉与油的比例为3:1。用动物油调制面团时，月饼，要延长搅拌时间，以便将油脂搅匀，促进面团的油润。制作油酥面团时，应选用低筋面粉。

月饼发放-月饼-重庆法芝厂能(查看)由重庆法芝厂能食品有限公司提供。重庆法芝厂能食品有限公司(www.fazhicnsp.com)为客户提供“主营西点加盟,代理,培训”等业务,公司拥有“法芝厂能食品”等品牌。专注于饼干糕点等行业,在重庆重庆市有较高知名度。欢迎来电垂询,联系人:罗经理。