

月饼由来 重庆法芝厂能食品公司 贵州月饼

产品名称	月饼由来 重庆法芝厂能食品公司 贵州月饼
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

油酥面团的用油量较高

油酥面团主要使用面粉和油。主要用于酥皮类月饼，起层酥作用。油酥面团的用油量较高，一般占面粉的50%左右。油脂的表面张力大，疏水性强，也有一定黏度。当油脂与面粉混合时，便黏附在面粉颗粒表面，黏结成团粒，由于团粒的两边仍有一定的界面张力，蛋黄月饼做法，使得油脂与粉粒间黏结得并不紧密。但经过搅拌，油脂表面积逐渐增大，黏性增强，油与粉粒结合得更加紧密，从而形成油酥面团。

柚子是中秋节的必备品之一

柚子配月饼口腔爽

柚子是中秋节的必备品之一，因为“柚”与“佑”谐音，也是希望月亮保佑的意思。吃了甜月饼，再吃点甜酸的柚子，既开胃，又解油腻，让口腔有清爽感。在中秋节吃柚子的时候，将柚子的绿色外皮削掉，然后将柚子的白色内膜取下，可煮肉做菜吃；而晒干，就是一种天然的蚊香了！使用方法和一般蚊香一样，但是是天然的。

菱角煮粥解油腻

中秋节吃菱角，据说能让孩子长得聪明伶俐。菱角的大多数吃法是将菱角用清水（或盐水）煮熟，然后剥壳当零食吃；也可以将剥了壳的菱角加米煮成咸味的白稀粥，在吃了甜腻的月饼后，喝上一碗菱角粥，胃中的油腻当场去除不少。

吃月饼要先咸后甜

吃月饼还应注意：先咸后甜。如同时有甜咸两种月饼，要先吃咸的后吃甜的，月饼的口味，否则就品尝不出月饼的味道来。

这种简单的以地域来归并，进而分出东西南北的分类法是不科学的，贵州月饼，港式月饼和广式月饼相近尚可说得过去，但潮式月饼无论材料、做法、样式和口感都是与广式月饼有着极大的不同的。

当前月饼忽略核心特点而按产地分的有百：京式月饼、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；

月饼由来-重庆法芝厂能食品公司-

贵州月饼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）是重庆重庆市,饼干糕点的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在法芝厂能食品领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创法芝厂能食品更加美好的未来。