

巧克力月饼 月饼 法芝厂能食品有限公司

产品名称	巧克力月饼 月饼 法芝厂能食品有限公司
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

月饼可以搭配酸味水果

茶具有止渴、清心提神、消食之功效，而麦芽、山楂能消食，冰皮月饼做法，健脾开胃，搭配起来能去除月饼的油腻感，有助于消化。

脾胃虚寒的孩子可以选用性味较温的红茶和普洱熟茶。红茶性温，能助胃肠消化、促进食欲；普洱熟茶，温和醇厚，有暖胃、调的作用。

?可以搭配酸味水果。有些孩子可能不喜欢喝茶水，月饼，搭配酸味水果也能缓解月饼的油腻。

中有酥和饴”的节令食品

中秋之夜，地球上的华人，在家的和家团聚，共庆花好月圆；离乡远游的，一边吃月饼，一边“举头望明月，低头思故乡。”月饼已成为国饼，成为团圆、美满、友情、亲情。

北宋，正式定八月十五为中秋节，并出现“小饼如嚼月，中有酥和饴”的节令食品。孟元老《东京梦华录》说：“中秋夜，贵家结饰台榭，民间争占酒楼玩月”；而且“弦重鼎沸，近内延居民，深夜逢闻笙芋之声，宛如云外。间里儿童，连宵婚戏；夜市骈阗，至于通晓。”

从馅料讲，有桂花月饼、梅干月饼、五仁、豆沙、玫瑰、莲蓉、冰糖、白果、肉松、黑芝麻、火腿月饼、蛋黄月饼等；按饼皮分，月饼的热量，则有浆皮、混糖皮、酥皮、奶等；从造型上又有光面与花边之分。

广式月饼：皮薄、松软、香甜、馅足。

潮式月饼：皮酥馅细，油不肥舌，甜不腻口，口感柔软。

苏式月饼：松脆、香酥、层酥相叠，重油而不腻，甜咸适口。

滇式月饼：皮酥馅美，甜咸适中，色泽澄黄，油而不腻。

巧克力月饼-月饼-法芝厂能食品有限公司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）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！