

散装月饼代加工 广州月饼代加工 永丰源食品厂家直销

产品名称	散装月饼代加工 广州月饼代加工 永丰源食品厂家直销
公司名称	东莞市永丰源食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市长安镇咸西区牛路口工业区
联系电话	15112821738

产品详情

京式月饼代加工简介----永丰源为您总结

始于津冀及周边城市，东北人较为喜爱。

【特性】

调料重油、轻糖，口感纯甜、纯咸，口味松酥或酥软，香气浓厚。

【制做】

饼皮按选材和加工工艺不一样分成糖浆皮和松酥皮，果仁、莲籽、老冰糖、桃仁、瓜仁、腊梅、青梅或山楂糕、青红丝等制馅，再经成形、烤制等加工工艺生产加工做成的口感纯甜、纯咸，口味松酥或酥软，香气浓厚的月饼。

代表着有提浆月饼、自來白月饼代加工、自来红月饼、大酥皮（翻毛）月饼等。

如需了解更多有关于月饼代加工的知识，欢迎致电永丰源

各类月饼代加工的热量-----永丰源为您总结

五仁月饼代加工的热值是415千瓦小时(1740千焦)，在相近食物中公司热值较高。每130克五仁月饼的热值约占中国保健协会极力推荐的通常成年人保持身体健康每天必须摄入总热值的18%。

月饼的热量是比较高的，以广泛的蛋黄月饼为例，130克鸡蛋黄月饼的热量是399k，而通常1个中等偏上规格的蛋黄月饼大约全是130克，因而热值全是399。除了蛋黄月饼之外，如豆沙月饼、五仁月饼等它们的热值也都和蛋黄月饼相近，进而可以看得出来月饼属于热值较高的食物，倘若过多服食则将还会提高长胖危害

如需了解更多有关于月饼代加工的知识，欢迎致电永丰源

无糖月饼代加工真的无糖吗-----永丰源为您总结

“无糖月饼代加工”更有益身心健康吗？“健康保健月饼”又确定对人体有利？月饼该怎样挑选？怎样吃才身心健康？什么人应该少吃月饼？今日就来科普一下~

“无糖月饼”有益于健康吗？

仔细注意月饼代加工销售市场，可以看到许多店家如今打着各种各样“无糖”或是是“低脂”的月饼。通常当大家看到“无糖”的关键字，都会和“身心健康”或是“健康养生”联络到一块儿，因此更多人亲睐于此类月饼，但我觉得，您选的“无糖月饼”不一定就没有糖。

如需了解更多有关于月饼的知识，欢迎致电永丰源