

苏式鲜肉月饼 鲜肉月饼 杏花楼食品

产品名称	苏式鲜肉月饼 鲜肉月饼 杏花楼食品
公司名称	苏州市杏花楼食品厂业务部
价格	面议
规格参数	
公司地址	苏州高新区
联系电话	18114351859

产品详情

广式月饼代工 要找大品牌

做广式月饼代工的客户，相信大多都听说过或者是与杏花楼合作过。这是因为益利思月饼在济宁当地是家喻户晓的月饼品牌，因此找杏花楼做广式月饼代工的客户特别多，鲜肉月饼价格，泉德物业就是其中之一。

杏花楼月饼 服务好

杏花楼月饼不仅有好产品，还有好服务，做广式月饼代工一般要求比较多，比如口味方面，或者是定制模具，还有产品卷材包装，无论客户提出什么样的要求，杏花楼工作人员总能想方设法帮客户解决，济宁广式月饼代工找杏花楼，您不会后悔。

月饼的发展变化：

月饼在中国有着悠久的历史。是古代中秋祭拜月神的供品，随着时代发展沿至今，后衍生出中秋吃月饼的习俗。

据史料记载，早在殷、周时期，江、浙一带就有一种纪念太师闻仲的边薄心厚的“太师饼”，此乃中国月饼的“始祖”。

汉代张骞出使西域时，引进芝麻、胡桃，为月饼的制作增添了辅料，这时便出现了以胡桃仁为馅的圆形饼，鲜肉月饼批发，名曰“胡饼”。

月饼礼盒的质量要求

- 1.色泽：表面金黄油润，圆边浅黄，底部没有焦斑。
- 2.形状：平整饱满，鲜肉月饼，呈扁鼓形，没有裂口和漏底现象。
- 3.酥皮：外表完整，酥皮清晰不乱，没有僵皮和硬皮。
- 4.内质：皮馅厚薄均匀，苏式鲜肉月饼，无脱壳和空心现象，果料切块粗细适当。
- 5.滋味：饼皮松酥，有各种馅料的特有风味和正常的香味，无哈喇味和果皮的苦味或涩味。

苏式鲜肉月饼-鲜肉月饼-杏花楼食品(查看)由苏州市杏花楼食品厂提供。苏州市杏花楼食品厂（szxhsp.tz1288.com）有实力，信誉好，在江苏苏州的食品饮料加工等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进杏花楼食品和您携手步入辉煌，共创美好未来！