

喜月饼代工厂 永丰源食品私人订制 广东月饼代工厂

产品名称	喜月饼代工厂 永丰源食品私人订制 广东月饼代工厂
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

月饼代工厂的物质含量----永丰源为您总结

常见的月饼代工厂的一个净重从90~150克大小，按130克尺寸的图中伍仁月饼测算，含热量2838千焦（折算成千卡相当于678千卡）；而一碗140克的白米饭，含热量仅215千卡。换句话说，就动热量来讲，吃1个月饼相当于吃完3碗白米饭！

1个月饼自己吃的确有点多！

因此，1个月饼大家分着吃，不但热凡，也不容易给人体产生过多的负担。

如需了解更多有关于月饼代工厂的知识，欢迎致电永丰源

常见传统月饼代工厂-----永丰源为您总结

五仁月饼代工厂：说白了五仁，是由多种不同原材料做成，通常包含核桃肉、花生米、松子仁、白芝麻仁等，有“完满、和睦”的喻意。

火腿月饼代工厂：是用云南特产的宣威火腿，再加纯蜂蜜、动物油、白砂糖等为陷料，用昆明呈贡的紫麦小麦面粉为皮革烤制而成。其表层呈橙黄色或红棕色，外有一层层壳子，光亮鲜丽，千层酥皮裹着陷料。这类月饼具有香味扑鼻的香肠，又有甜中带咸的蜜汁，通道舒服，食而外焦里嫩。

如需了解更多有关于月饼的知识，欢迎致电永丰源

月饼代工厂的正确吃法-----永丰源为您总结

1.要多尝吃鲜：月饼代工厂花色品种多种多样，并不是每样都能吃到。如按一家人口数量的是多少，购买喜爱吃的几类月饼，各切割成几分，一起分食，就能够品味到多种多样特色美食。

2.要吃新莫储放：新鲜月饼圆正圆润，感观好，香气浓，味美爽口。月饼忌高温又怕潮，放久了会丧失香气特点，馅也会霉变。如将月饼放进电冰箱，皮硬味失。而吃完有霉斑的月饼又易造成不适

如需了解更多有关月饼代工厂的问题，欢迎致电永丰源月饼