

# 凤梨月饼加工厂 永丰源食品私人订制 东莞月饼加工厂

产品名称	凤梨月饼加工厂 永丰源食品私人订制 东莞月饼加工厂
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

### 月饼加工厂的主要原材料-----永丰源为您总结

其实，不论是哪样月饼加工厂，它们的关键原材料都是小麦面粉、白砂糖、食油、生鸡蛋等，营养与别的点心相一致，而历经生产加工、调料，做成不一样口感的月饼后，其营养成分远远超过通常的点心，如白芝麻馅、朱古力馅、山楂果馅、枣泥馅、豌豆黄馅、红豆馅、香肠馅、鲜饺子馅等，调料丰富多彩，口感鲜美。但因为月饼含有发热量较高的小麦面粉、白砂糖、食油，因而，月饼是种高热量食物、葡萄糖、高脂的食品类。

如需了解更多有关于月饼加工厂的知识，欢迎致电永丰源

### 京式月饼加工厂简介----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、自來白月饼加工厂、自来红月饼、大酥皮（翻毛）月饼等。

如需了解更多有关于月饼加工厂的知识，欢迎致电永丰源

### 月饼加工厂固醇含量-----永丰源为您总结

固醇含量：1个双黄莲蓉月饼加工厂=4只鸡蛋黄

tips：1个鸭蛋黄带有超出700mg (ml) 的碳水化合物，比1个鸡蛋黄的碳水化合物含水量空出好几倍。成人每日不适合摄入超出400mg的碳水化合物。因此每日不适合吃超出一个半鸭蛋黄。碳水化合物含量过高，另一个鸭蛋黄也容易令人摄入过多发热量，造成水份逗留体中而浮肿，因而吃了月饼后应留意填补水份。

如需了解更多有关于月饼加工厂的知识，欢迎致电永丰源