

第一食品鲜肉月饼热气出炉,悦享中秋圆满“食”刻 现烤的月饼,每一口都让人心生欢喜

中秋节还没到,买月饼的队伍就排起来了。而第一食品的鲜肉月饼可是妥妥的“南京东路人气排队选手”。萦绕鼻尖的香气,扑簌轻盈的酥皮,鲜得来掉眉毛的肉馅,还有油润不腻的肉汁,每一口都带给食客朴实无华的幸福。当热力与香气在烤箱中交织,金黄的外皮闪着诱人光泽,轻轻一咬,酥脆的声音在耳边响起,这才是不少人惦念的中秋味道。

挺,能够在烘烤期间更好地固定鲜肉月饼的形状,让酥皮可以更完整均匀地包裹肉馅,而不会出现皮、肉分离的情况。

总的来说,一个上好的上海鲜肉月饼,应该大小均匀、周正饱满、不生不糊、不跑肉、不露馅,出炉时,香味扑鼻,入口饼皮酥松利口,绵软细腻,而且不干不柴,完全能跟鲜肉贴在一起成为一个整体。猪肉馅味道鲜甜可口、弹性十足,有一定的汤汁,足够让吃的人有还想再要一个的冲动。而坚持传统手工工艺,严选优质食材配料,让一个个现烘酥皮月饼从内到外都散发着匠人匠心的光辉,这或许就是第一食品鲜肉月饼始终受到消费者青睐的原因。

“全明星阵容”提供更多选择

每年关于月饼的咸甜之争都会引发大家的热议。而第一食品现烤月饼除了传统的鲜肉口味外,每年都会推出新品,同时还会根据上一年的销售情况,将受到普遍欢迎的口味纳入固定阵容。久而久之,第一食品现烤月饼形成了“全明星阵容”,为喜爱不同风味的消费者提供了更多选择。



“排队王”的背后是优质用料

在第一食品南京东路店现烤月饼的销售单上,鲜肉月饼的销售量可谓一骑绝尘。为什么大家都青睐第一食品的鲜肉月饼?

“因为我们舍得用料呀!”在第一食品生产基地,工作人员介绍道,第一食品的鲜肉月饼酥皮坚持使用知名大品牌优质小麦粉和纯香猪油,这两者根据黄金比例调制,才能让饼皮酥脆、层次分明,同时还有一股浓郁的奶香气息,使得鲜肉月饼的口感更加丰富饱满。

而在鲜肉月饼的馅料部分,第一食品甄选了黑毛猪后腿肉,这种黑毛猪采用豆渣、酒渣、菜叶饲养,肉质鲜美有韧劲。其中还加入了小香葱,使猪肉馅肥而不腻、瘦而不柴。

虽然馅料里加多少盐、糖、酱油是“商业机密”,不可泄露,不过据第一食品生产基地负责人透露,一般上海鲜肉月饼的馅料,只在猪肉中加入白糖、生抽、盐、料酒、麻油、姜末和黑胡椒等,而第一食品则用山西汾酒替代了以往配方中的普通料酒,用姜汁代替姜末,因为汾酒和姜汁的风味能让黑毛土猪肉的鲜甜口感发挥得更加完美。

坚持门店现烤秉持匠人初心

除了馅料和酥皮,鲜肉月饼的制作过程也颇为考究,讲求一层油酥一层皮,其中厚薄如何掌控全靠师傅手上功夫拿捏。因此,无论每年月饼销售量有多大,第一食品始终坚持手工制作,为的就是保证口味与质量。

第一食品现烤月饼柜台负责人说,不同烤箱加热方式不一样,其中能360度加热的烤箱凭借加热均匀的特点,效果最好。同时,操作人员需根据馅料成分、含水率乃至烘烤当天的温度、湿度来确定烘烤时间。第一食品的现烤月饼今年有8种口味,每种烤制时长和温度都不一样。比如以水果入馅的,烘烤温度不能太高,而用料扎实如芝士牛肉馅,则需要高温烤。

此外,第一食品的每一个月饼都有一个纸质底托。据介绍,这个底托不同于一般的隔油纸托,第一食品创新使用的这种底托材质更为硬



【招牌鲜肉月饼】

精心挑选黑毛猪肉被包裹在层层酥皮中,经过烘烤后,一口酥到掉渣,肉馅的鲜香裹挟着肉汁在嘴巴里爆开,满足感油然而生。

【榨菜鲜肉月饼】

在黑毛猪肉馅中,混入了斜桥榨菜粒,提鲜又增香。老饕客都知道斜桥榨菜是浙江老字号,老字号遇到老字号,美味效果成倍增加。

【芝士牛肉月饼】

牛肉、芝士、咖喱,这三样加起来可谓绝配。这款一定要趁热吃,一口拉丝,奶香和肉香完美融合。

【爆浆榴莲月饼】

榴莲内馅包裹着流心榴莲酱,双重榴莲,一口爆浆,榴莲爱好者一定要试试。

【松仁豆沙月饼】

绵密红豆沙包裹着大粒松仁,整体不会过分甜腻,细细咀嚼,满口都是松仁的坚果香气。

【杨枝甘露月饼】

完全可以作为一道甜品,西柚加上芒果,吃得到真实果肉,整个月饼散发清新果香,滋味酸甜。

【生椰拿铁月饼】

中西混搭,既有咖啡的浓香醇厚,又有酥皮的粉酥口感。

【芝士流心紫薯月饼】

这款月饼把紫薯的绵密与芝士的醇厚完美融合,流心满溢,一口下去淌出浓浓奶香,紫薯自带的天然甜味更是回味无穷。

海派西点 留住城市美好记忆



据说,每个上海小囡的儿时记忆里总有一款自己最爱的蝴蝶酥。蝴蝶酥是否呈现完美的纹理和口感,一要看蝴蝶酥的层数,二要看叠酥皮的手法。第一食品华点蝴蝶酥选用新西兰进口安佳黄油和优质小麦粉、纯牛奶,加上老一辈上海西点师傅独有的256层起酥工艺,让小小一块蝴蝶酥奶香浓郁、层次丰厚、口感酥脆。不少忠实的蝴蝶酥爱好者直言:“吃一口就‘上头’,根本停不下来!”

第一食品华点蝴蝶酥的外形是经典的爱心形状,尺寸差不多是一个成人的手掌心大小,

每一块蝴蝶酥的克重也控制在8~10克之间,不大不小刚刚好。此外,为了传承海派蝴蝶酥文化,第一食品还结合不同人群推出了老年人喜欢的抹茶味、年轻人喜欢的咖啡味、小朋友喜欢的草莓口味以及经久不衰的经典原味。据第一食品南京东路店蝴蝶酥柜台的店员介绍,经常有外地游客来买上几大袋蝴蝶酥,带回家做伴手礼,一份特色点心为他们留住了这座城市的美好记忆。 金焱

