

匠心传承经典味 新雅月饼开炉

九十四年始终如一，从原料到配方，每一步都精致

又到中秋临近时，月满人和两团圆，月饼作为中秋佳节中品茗赏月不可或缺的主角，寓意着家人团圆，寄托思念。

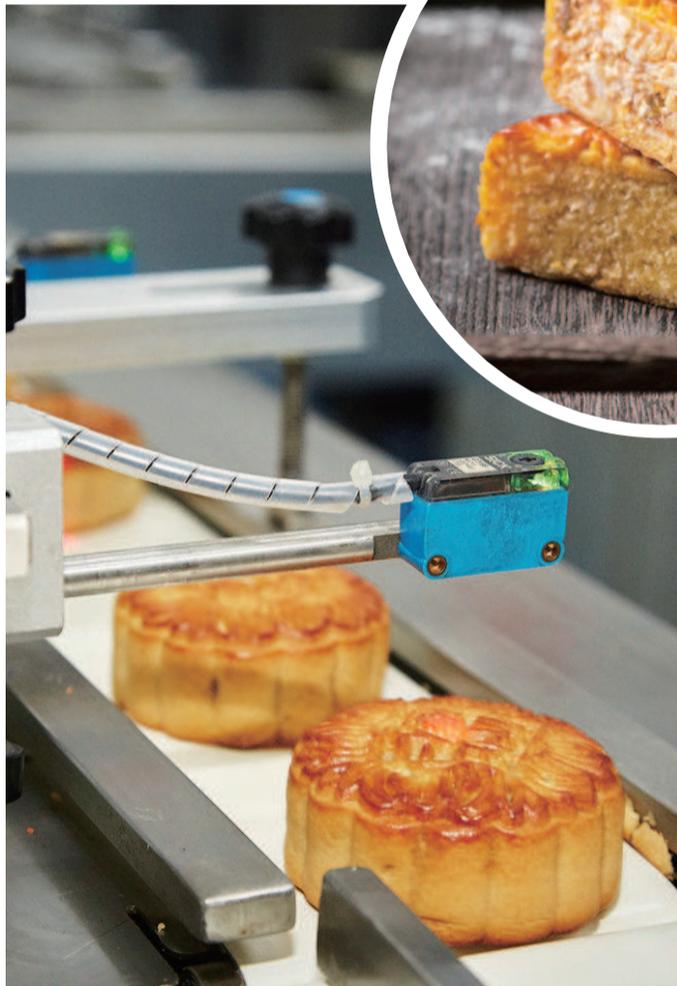
在上海，尽管月饼的品牌很多，但是许多市民对“老字号”的月饼总有着一种特殊情结。具有94年历史的新雅粤菜馆，每每中秋季，就会看到沿着南京东路从贵州路口一直到西藏路口，大约数百米长的排队人群在购买月饼。新雅的月饼，是几代人童年的难忘记忆，时光的沉淀，也让这份记忆越沉越香。

泰斗秘笈 每一口都是匠心

新雅生产月饼的历史可以追溯到建店之初，当时是作为餐厅餐桌上的一道点心，后因广受欢迎而开始在门市部售卖。广式月饼的制作并非那么容易，而一枚广式月饼要做到好吃，一来需要优质原料，二来需要好的配方，三来需要有经验的师傅。新雅粤菜馆在上世纪曾不惜重金请来了遐迹闻名的月饼大师宋泰来坐镇新雅，凭借制月饼技艺高超，无人能出其右，故被同行称之为“泰斗”。

在几十年的工作经历中，宋泰来一直很重视月饼的传承，制饼之

余只要有闲暇时间，经常会整理一些月饼配方，从实践中总结了数十张月饼配方，与制作月饼的手法和独家配方详尽地记入了《制饼摘要》和《月饼配方》中，包括原料的挑选、馅料和饼皮的配比、如何保持糖浆色白、糖浆放置多少天成品品质更佳、烘烤的温度与时间等。成为新雅宝贵的“秘籍”，并且幸运地保留至今。这份将60余年的专注于一颗月饼中，每一口都是匠心的手工味道。



与时俱进 在传承中创新

除了配方比例、制作工艺，创新也是永恒的追求，新雅今年推出土凤梨月饼，古法熬制凤梨酱，浓郁奶香酸中带甜，丰富柔软的纤维感足，恰到好处层次感，下午茶的好滋味。

新雅不仅传承大师的技艺，更重要的是要把长期坚持的卫生、安全、质量的追求永远传承下去。

新雅对食品生产基地的设备、月饼生产车间的整个生产流程进行了彻底改造。升级后的月饼新车间，环境已达到GMP药品生产的标准。全封闭车间采用10万级过滤网进风，因此进出车间必须经过换鞋、二次更衣、洗手消毒、烘干、紫外线这一系列的杀菌流程，才能保证个人卫生。

新雅月饼生产车间最大的亮

点是全自动。月饼制作过程中，没有一个环节需要人手接触，从而减少了交叉污染的机会。目前，新雅的车间对出炉过程也实现了自动化，冷却塔可以自动冷却。原先得靠鼓风机吹至少三小时才能冷却的月饼，现在只要四十分钟即能进入包装环节，大大缩短了月饼在空气中暴露的时间，同时每个合格的月饼都要经过“金属探测仪”不断在月饼上照射出红点，自动剔除有金属异物的月饼，提高了食品的安全性。

将细致做到极致，给消费者最完善贴心的体验，是新雅一直坚持的永恒，作为老字号，其实并不甘于停留在人们对于往昔的回忆中，夹在陈年的相册里，它们，活跃在今天、流行到明天，历久弥新。



四大金刚 无法超越的经典

每年中秋，都是一场声势浩大的“阅饼”仪式，但无论口味如何花样百出，月饼界的两大传统门派依然有着不可动摇的地位。苏式的酥脆鲜香，而广式的皮薄，外皮红棕油亮，纹案清晰，细腻甜糯。都是无法割舍的美味。

在众多口味的广式月饼中，经过时间的大浪淘沙、舌尖挑剔的筛选，有四个口味的月饼始终位于“最受欢迎榜”的前四甲，它们是椰蓉、五仁、豆沙、莲蓉。于是，食客们亲切地称之为广式月饼“四大金刚”。食不厌精，脍不厌细，口味好的前提是食材好，广式月饼的制作工艺极其讲究，新雅更是把这种讲究发挥到了极致。

提到新雅的椰蓉月饼，很多人都赞不绝口。究其根本，除了采用东南亚未经榨制的椰丝，还需添加炼乳文火炒一小时，才得以炒出清香又有嚼劲的椰丝。而普通的铁锅炒制会使椰丝会发黑。这里不得不提一提新雅月饼的制饼宝器——紫铜炒锅。用它炒制的椰丝，不仅能保持淡黄的色泽不变，而且香味更浓郁、口感更细腻。然而，这口紫铜炒锅也遭遇过多舛的命运，曾两度“失踪”，幸而被好心人妥善保管，才有幸“重见天日”。现在虽说已是机械化时代，但这口锃亮的紫铜锅却依然放在新雅食品生产基地的显要位置，标志着后人要传承匠心。

吃口好的五仁月饼，很重要的一点就是它的配方。糕粉和馅料的比例失当，吃到嘴里的感觉立刻大不相同。新雅的五仁月饼之所以让食客念念不忘，也得益于几代师傅代代相传的传统配方，头路核桃仁、杏仁、橄榄仁、瓜子仁、芝麻仁，另外还加入了金腿以及浓香型白酒调香，酒香馥郁，口味咸鲜，吃起来口齿留香、回味无穷。

而同样受食客欢迎的新雅豆沙月饼，也是胜在加工环节。每年月饼季，新雅都会从海门大红袍红豆种植基地采购优质红豆，而铲蓉对师傅的手艺又是另一层考验。传统豆沙的煮豆、去皮、用水、出沙，每一道工序都考验着师傅几十年的功力。水量和出沙的多少都影响着豆沙的细腻程度。铲沙时下料的先后快慢以及火候，都要严格按照工序的步骤来操作。铲好的豆沙颜色乌黑铮亮、质地油润、味道清甜、入口软滑，才是合格的豆沙。

最后不得不提新雅的莲蓉月饼。精选产自湖南的“寸三莲”，饱满圆润、清香鲜甜。原料的选取，无不透着用心二字。新雅莲蓉的莲子含量特别高，透着一股浓浓的莲子香。而在炒制时，加入纯花生油，打浆、磨莲子、铲蓉都得两遍以上，这样出来的莲蓉，才有着“入口即化”的细腻。切开饼身，莲蓉透明如薄纱，馅料金黄似圆月，入口绵密又清甜。

即日起，至南京东路719号新雅生活美食家旗舰店及全市49家新雅食品专卖店（松江店除外），现金购买散装月饼，享买10只赠2只（新雅玫瑰细沙月饼），及精美无纺布袋1只。

品牌咨询热线:4006517788 新雅粤菜馆咨询热线:021-63517788
新雅食品专卖店:021-55891727



新雅食品
天猫旗舰店



新雅粤菜馆