

但愿人长久 岁岁杏花楼



了“伍仁”极其丰富的口感，并且酒香四溢，香味浓郁，吃在嘴里唇齿留香，回味无穷，细细品味，各种滋味交替融合，为味蕾上演了一场美妙的交响乐章。

蛋黄莲蓉月饼，作为杏花楼最具代表性的月饼之一，其内馅口味极为丰富，用湖南湘莲制作的莲蓉清甜细腻，实时采用的咸蛋黄，自带油润沙感，甜与咸，润与鲜，相互衬托，不仅能刺激味蕾引发食欲，还能有清爽解腻之效，完美的提升了整体口感的层次。

精细管理 智能升级

今年的杏花楼食品厂从自动化向智能化进一步完善。全自动刷蛋机的使用，

的包装设备、技术与包装材料，不仅在视觉上进行了优化，同时提升了密封效果，保证了月饼的鲜度，也使包装量大幅增加。如今的月饼包装，已从原来单个月饼自动塑封包装，升级到整盒自动塑封包装，无论哪种规格大小的月饼，都能满足。杏花楼人希望消费者在打开包装时，品尝到在真正完美状态下的杏花楼月饼。

由于杏花楼月饼的需求量每年增长，虽然在全封闭10万等级的生产车间，月饼经过电脑自动化程控食品生产流水线，从月饼摘馅、包馅到成形、烘焙，一次完成。去年，一套杏花楼专属的外包装机械手在食品厂诞生，装箱速度突飞猛进。如今，机械手的革新也让它在内包装生产线上“大显身手”，与外包装机械手不同的是，内包装机械手更为小巧灵活，将冷却完毕的月饼吸入内包装的塑托中，准确无误，有如插上了匀速的“翅膀”。内包装机械手的运用，不仅让速度提升了，还能减少此环节的人员接触，更利于精细化管理，更好的为食品安全保驾护航。



不仅使蛋液更均匀，而且速度大大提升。要做一枚合格的月饼，冷却很关键，冷却塔的引进，将原本传统的冷却时间缩短了至少一半以上，为了满足不断增长的产量需求，今年，杏花楼食品厂的冷却塔数量也从原来的三台增加到了四台，与专业设计的冷却流水线“行云流水”般的配合，堪称业界最强冷却间之一了。

除了对原有的生产设备和流行线进行升级改造外，杏花楼引进了世界领先

杏花楼月饼小提示：

- 未拆封的杏花楼月饼一定要放在阴凉、通风、干燥的地方。
- 如果已拆封未吃完的月饼，请连同包装盒一同放入冰箱冷藏，吃前一小时取出，软糯度和风味与放入冰箱前一般无二。
- 持月饼券请早至杏花楼各提货点来领取，免节前几天排队。现领取月饼，佳节食用，品质保证。



每逢中秋将临，人情味就会日益浓烈，如同织了一张幸福的网，将整个城市围绕起来，让人们感受到中秋特有的情感。一盒月饼，一句问候，用不着冗长的铺垫，不需要华丽的开场白，就能把想念与感恩的情愫，团圆欢聚的愉悦，传递得明明白白。

杏花楼月饼，每逢入秋，便总要被念起的美味，那独有的香甜糯软，在人们的舌尖上留下了深刻的印记，作为许多的人中秋符号，杏花楼人一直在传承中不断创新，关注消费者对口味的需求与变化，在历经一百多年的时间里，不断精进自己的月饼配方，时至今日，杏花楼月饼依然有着让味蕾收获美味与惊艳的口感和味道，以及唤醒中秋记忆的魅力。

中秋美食 传承经典

被选为上海市非物质文化遗产的杏花楼广式月饼制作技艺，至今已有五代传承人。从1928年起，杏花楼第一只月饼的问世，到今天光涉及秘制的月饼配方工艺就达109个，而且每年都在增加新的内容，这些躺在保险箱里的神秘配



方，凝结了几代人的智慧和心血。

源于传统，优于传统，再加上海派元素，杏花楼月饼形成了自己独特的制作工艺以及独树一帜的风格。其独有的口味，历经百年，在保有传统的同时，并不断创新，年年尝之，总有感叹和惊喜。豆沙、奶椰、五仁、莲蓉，杏花楼里热卖的“四大金刚”，传统老味道，那种记忆中的感觉，绝对是入口即来。

就拿一枚玫瑰豆沙月饼来说，选用颗粒饱满、质地厚实的赤豆为原料，不仅配方独特，制作上亦尤其讲究，如：煮豆、去皮、甩水、出沙，必须控制好水量、出沙和细腻度；铲沙时下料的先后快慢、时间、火候，都严格按照程序操作。杏花楼的铲芸名师经不断研制，积累了一套规程严密的铲芸技术，在火候、时间、投料、顺序、铲制速度方面十分讲究。铲出的豆沙，乌黑、油润、清甜、软滑，美味无比。用此豆沙与杏花楼独特的制饼技术和烘焙技艺相融合制作而成的玫瑰豆沙月饼，绝对是杏花楼月饼中拥有粉丝最多的一款名牌产品。

另一款杏花楼奶椰月饼也是相当受欢迎，从食客反馈来看，今年的奶椰月饼的美味度似乎比以往更胜一筹。掰开椭圆形的月饼，手感软糯，仔细听有轻微的丝丝拉拉的声音，说明椰蓉保留了细密纤维质感，馅料油润度合格，椰蓉金灿灿，颜色到位，入口椰香奶香一道爆发，软糯中带着有丝感的椰蓉，越嚼越香，且甜度恰到好处，相当好吃。

杏花楼的伍仁月饼，应该算得上是伍仁系列月饼里的美味代表了。来自广东西山的榄仁、云南簿壳头萝的桃仁、湖北中片的瓜子仁、新疆北山的杏仁和安徽的白芝麻仁，还有肉膘和酱香型白酒等原料按不同比例组成的馅料，造就

- 即日起在福州路总店及各专卖店开始接受预定
- 咨询电话: 63280504 / 58855476
- 接待时间: 8:30 - 18:00
- 更多产品在线选购, 请登录杏花楼官网: www.xhlgf.com



【月饼荣誉】

2007年 上海市级非物质文化遗产
上海市人民政府公布 上海市文化广播影视管理局颁发

2008-2020年 中国月饼文化节中国名饼
中国焙烤食品糖制品工业协会

2008-2020年 中国月饼文化节金牌月饼
中国焙烤食品糖制品工业协会

【预定认准】

杏花楼总店: 福州路 343 号
总机: 63553777 直线: 63280504

杏花楼食品营销公司: 江凯路 298 号
总机: 68536303 直线: 58855476

杏花楼龙祥食品公司: 宜山路 55 号
总机: 64692363 直线: 64289367