



优秀品牌推荐 之 好利来——

你知道“10、100000、8、0.1”这些数字是什么意思吗？

# 好利来 数字密钥开启品质宝箱

“红色当头，锦鲤做伴……”今年的好利来月饼，将以中国的传统吉祥色红色为底，用锦鲤做装饰的包装形式，与广大消费者见面。这寓意着好利来月饼，在一派“火红的景象”的同时，把中秋浓烈的传统气息和喜庆氛围跃然盒上。但是在一改包装风格的同时，唯有不改的是，作为“国饼十佳”好利来多年来所坚持的以品质为本，以质量取胜的路线。用好利来人的一句话，我们有自己一套特殊的数字解释，虽然在生活中这样的数字随处可见，但却是事实的最好见证。而今年，好利来更愿意用这些数字密钥，来提供品质保证，成为广大消费者中秋传递心愿的首选品牌。

晚报记者 谢宽/文 赵楠/图



敌人。这些微生物主要存在于月饼生产原料的组织结构中，凭肉眼根本无法分辨，消灭它们的唯一办法就是高温灭菌，但是过低的温度无法彻底消灭微生物，过高又对月饼的口感产生影响，因此，消灭微生物对月饼烤制工艺提出了很大的挑战。针对这一难题，好利来研发部门反复实验，将月饼烤制火候精确到了0.1秒，准确找到了杀死微生物和保证口感的平衡点。

### 相关链接

锦鲤被誉为“水中活宝石”，在中国有着悠久的历史，这历史可不仅仅是物种养殖、观赏的历史，更重要的是和中国传统文化千余年不可分割的历史。歌颂千百年的“鲤鱼跃龙门”，锦鲤就被赋予了成功、高升的含义；早在唐代，中秋临池观锦鲤赏月成为皇室的传统习俗，民间百姓以养锦鲤来迎接“财神”；客家人善用山竹、色纸编制锦鲤鱼灯传递吉祥如意；部分南方乡村还保留着男女嫁娶以锦鲤为聘的习俗；因锦鲤的寿命长，从70到200岁不等，民间又流行做寿放生锦鲤的风俗。在中国传统文化中，锦鲤所蕴含的吉祥内涵十分丰富，这也是好利来连续3年选择锦鲤作为月饼包装的重要原因。

传统红色加上吉祥的锦鲤，好利来月饼包装在月饼市场上格外引人注目，代表着不同寓意的锦鲤或三四条，或六七条，在红色的大背景下围绕着中秋明月，家国团圆的中秋祝愿不经意间沁入心里。同一个月圆，同一个祝愿，因为好利来月饼，今年中秋又将多一股浓浓的“中国味道”。

### 数字密钥之“10”：火候

月饼烤制，火候是关键。温度太高，饼皮容易焦；温度太低，馅料又不容易入味；温度调节合适，烤制时间还需要完美配合。“10”帮助好利来解决了这一难题。经过研发小组上千次的对比实验，先以230℃的高温烤制10分钟，冷却后在饼坯表面刷上一层蛋浆，再以220℃上炉烤制10分钟。两次烤制温差控制在10℃，烤制时间精确为10分钟，使皮馅充分融合，各种原料在精确的工艺中达到最大限度的爆发。

### 数字密钥之“100000”：安全

食品行业，卫生安全是产品的保障。国际

制药行业GMP标准是国际药品生产和质量管理的基本准则，未获得GMP认证的药品企业是不允许进行药品生产的。好利来耗资上亿元，按照国际制药行业的GMP标准建成了现代化的无菌生产流水线，全封闭空气净化系统，使空气净化指数达到100,000级，仅消毒灭菌程序就有40多道，被称为“可做外科手术的车间”，充分保证产品没有任何接触细菌的“机会”，这样在不添加任何防腐剂的情况下，月饼的保质期至少可以达到半年。

### 数字密钥之“8”：卫生

和月饼接触最“密切”的当属月饼生产工人

了，人为卫生安全一直都是消费者最关心的问题。不过想要进好利来月饼生产工厂，可不是一件容易事儿。所有参与生产的员工必须经过两个月的食品卫生安全培训，考试合格后，才能获得进出厂房的“通行证”。进入厂房之前，必须穿戴经过严格消毒的头套、口罩、工作服和工作鞋，经过鞋底消毒、风淋除尘灭菌、手部消毒等8道消毒灭菌工序，耗时37分钟，把生产过程中的人为污染成功降低到零。

### 数字密钥之“0.1”：细节

保证月饼的卫生安全，除了杜绝与外部细菌的接触，原料中无法看见的微生物也是一大

# 香雪儿月饼 专业做出好品质

## ——借助月饼黄金季 打造“大师之道”

□ 谢宽/文 赵楠/图

长久以来以注重细节，追求品质为目标，创造卓越是香雪儿不懈的追求，赢得了广大消费者认可。用郑州香雪儿食品有限公司总经理李培育常说的一句话，专业！只有专业的工艺，专业的精神，专业的技术，专业的团队，才能打造专业的好月饼。而近期，香雪儿在打造今年月饼的航标的同时，还将在针对9月10日教师节推出大师之道系列月饼，决战为期一个月的月饼黄金季。

### 十年磨一剑 品质是根本

10年的光阴，印证着香雪儿的发展和成绩，如今的香雪儿不仅拥有30家连锁店，还斥巨资搭建了一个4000平方米的生产车间，在总经理李培育看来，食品企业，生产车间是保证品质的根本，建这么先进的生产线，它代表了河南烘焙界的一个高度。

据香雪儿公司程勇介绍，今年中秋香雪儿公司保留的几款经典品种仍然是经销商们的关注热点，另外今年所推出的“香妃”和“雪儿”两个新品更是大受追捧。时尚靓丽的产品形象，新颖洋派的芝士口感，台湾美女

名模“犹抱琵琶半遮面”的广告形象，一经推出就大受关注，据香雪儿企划顾问介绍，“香妃”和“雪儿”属于台式和日式口感，是近几年月饼流行的趋势，既保留了月饼的传统感觉，又在口感上注入了全新的口感元素，让中秋的味道更加丰富。

香雪儿的鲜花系列月饼，别出心裁的设计，氤氲着淡淡花香的口感，让女士们欣喜不已，菊花、百合、玫瑰等丰富的品种，淡淡的花香混合在酥软的月饼里，口感妙不可言，而“七珍武昌鱼”、“滇式月饼”“肉松蛋黄”等口感，又让嗜肉一族大饱口福。郑州香雪儿食品有限公司总经理李培育介绍：今年中秋香雪儿月饼在保留广式和苏式月饼的基础上，融合了西点的一些特点，增加了滇式、擂茶酥、芝士炭烧、无糖月饼等产品。口感上更是有许多创新口味，蛋黄肉松、乡野红豆、七珍武昌鱼等，满足不同人士的各种需求。

### 师恩永铭 大师之道送好礼

香雪儿在10年的发展中，由于成绩突出，社会效益显著，荣获“1999年最优质月饼”、“车轮杯2005年全国面包赛金奖”、“维艺金钻杯2005年全国裱花

蛋糕河南赛区金奖”、“白燕杯2005年全国面包技术赛团体银奖”、“车轮杯2007年全国月饼技术比赛河南赛区金奖”、“2005年消费者最喜爱的十大名点”、“全国优秀饼店”称号，2003年至2008年连续6年被评为河南省十佳月饼，2007年被评为河南省四星级饼店等，今年又喜获国家烘焙工会颁发的“杰出饼家”光荣称号。

据郑州香雪儿食品有限公司总经理李培育讲，师恩难忘，饮水思源，中国是礼仪之邦，尊师重教是我国优良传统，我们深知，每个人在成长过程中都有老师印记。优秀的企业离不开优秀的员工，优秀的员工离不开老师的谆谆教诲。香雪儿企业一直比较重视传统礼仪，传统中秋来临之际，老师的第二个生日——教师节到来，面对多年来奋战在教育战线上老师们，香雪儿特别推出“大师之道”中秋月饼，此款月饼专为老师们精心设计，里面还配有琉璃印章一枚，让老师们在享用美味的同时，还能在建国六十周年的教师节留下一个难忘的记忆。

香雪儿月饼订购电话：0371-63789777 (招聘促销员)

### 教师节致校长感谢信

尊敬的校长：您好

丹桂飘香，秋菊溢彩。值此“教师节、中秋节”即将来临之际，郑州香雪儿食品有限公司全体职工在此向辛勤工作在教育战线的学校校长以及全体教师致以节日的祝福和最诚挚的问候！祝愿您佳节多好运，月圆人圆事事圆！

芳香传递师德，明月映衬师魂，金秋送爽的九月因您而愈发芬芳，清透如水之月因您而更加皎洁，在这浓情四溢的节日里，我们所有的感谢，万千的言语，只化作一句：校长，您辛苦了！

在年复一年、日复一日的教学工作中，是你们燃烧了自己的青春与热情，用爱的阳光和智慧的甘露，滋润哺育了一代又一代的学生；是你们的拼搏奋进，造就了今日欣欣向荣、生机勃勃的学校；是你们的无私奉献，培育了如今自强不息、不断进取的学子。尊敬的校长们，你们不仅是知识的传播者，更是心灵世界的开拓者，是人生方向的导航者！

师恩难忘，饮水思源，我们深知，公司员工所取得的每一点进步和成功，都离不开学校以及您的支持。您的信任是我们进步的强大动力，您的支持是我们成长的不竭源泉。值此之际，我们将针对老师推出大师之道系列月饼，在8月25日至9月5日期间，凡预约或现购大师之道礼盒一盒，即赠大师之道极品琉璃印章一枚，数量有限，请提前预定！

最后衷心祝福您和您的家人中秋节快乐，身体健康，国家欢乐！

郑州香雪儿食品有限公司