



郑州第一报道，我们一直在你身边

热烈祝贺《郑州晚报》单日出版672版  
创造“大世界基尼斯”新的世界纪录

阅饼风格

香辣牛肉、玉米马蹄、荔浦香芋、牛奶木瓜、养生山药……这不是餐馆的特色菜，它们是月饼；蛋黄白莲蓉、养生冬蓉、宇治抹茶、巧克力榛仁、法国优酪乳……这不是咖啡店的甜点，它们也是月饼。一边是传统工艺的古韵悠长，一边是日新月异的时尚风潮，在中秋市场上，传统月饼在谋求口味多样化，新式月饼在尝试“是月饼也是点心”。今年的月饼市场，哪一种更能占主导呢？  
记者 熊维雄

## 香辣牛肉、玉米马蹄、宇治抹茶、巧克力榛仁 不是菜肴不是甜品，它们是月饼 “花心”月饼 您最爱哪个

风格篇 中式月饼PK西式月饼  
2012中秋月饼系列报道

### 奶皮、冰皮、紫米皮 造型更多样

今年好利来一共推出了四种邦式、四种主题礼盒包装系列共20多款式，30多种口味的月饼，在口味配置上既保留了传统的蛋黄和伍仁系列，又加入了时尚的玫瑰口味，好利来创新的将各种邦式和口味的月饼配置在一个礼盒中。

而郑州粤海酒店共推出了八种特色月

饼，有精选东北山参、荔枝酒与传统月饼搭配的愉乐金秋礼盒，精选澳门手信与品牌月饼打造的澳门礼尚礼盒，特别为龙年特制的至尊龙饼礼盒，另外还有多种经典口味如潮式芋蓉月饼、迷你莲蓉蛋黄月饼等。

事实上，今年的月饼除了内馅“花心”，外壳也让人感觉很新鲜。

除了原本的广式和苏式两种饼皮外，不少月饼厂还推出了奶皮、冰皮、紫米皮等。一些月饼商家还在月饼上印上“爸爸”、“妈妈”等字样，还可以单独定制体现独特性。此外，一款做成香吻造型的月饼也在网络市场小小风靡了一把，各大销售商尽可能地发挥到了极致。

### 绿茶、杂粮、山药 原料更养生

香雪儿今年推出广式、苏式、滇式月饼等种类，从口感上有甜味的、咸味儿的、甜咸味的。在广式月饼中，推出了既有历史悠久的传统产品，又有符合不同需要的创新产品，既健康又时尚。记者注意到，低糖月饼、低脂月饼、水果月饼、海鲜月饼等多款养生月饼都集体亮相香雪儿各门店，健康月饼也更受欢迎。

仟吉也针对时下流行的健康、养生热点与时尚元素结合，新推了几款“健康养生”月饼。据介绍，仟吉雪花皮金翡翠月饼，在斑兰中提取斑兰精华，再和纯正莲蓉结合做成

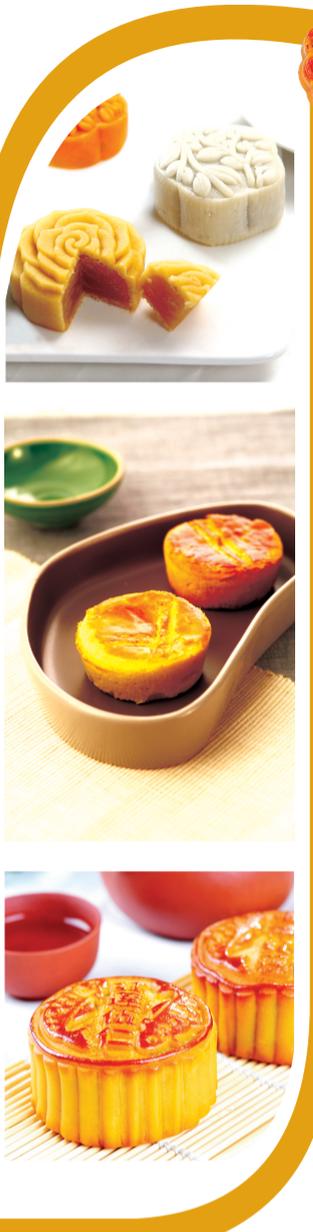
的月饼馅料，不失为一款绿色健康食品；绿茶皮绿茶蓉月饼中的原料绿茶蓉是选用上等绿茶、莲子等原料经科学的生产工艺精致而成，健康又时尚。

而中州皇冠假日酒店在二十年历史之久的精湛传统手工制作基础上，打造全新的月饼口味：月饼饼皮主要采用紫米、杂粮，选取莲子、松子、山药、木瓜、冬蓉等养生馅料，口味有蛋黄白莲蓉、养生冬蓉、香辣牛肉、玉米马蹄、荔浦香芋、牛奶木瓜、养生山药。乍听之下，此类月饼更像是餐馆的特色菜。

中州皇冠假日酒店有关负责人解释，

传统月饼以莲蓉、五仁等为代表，属于偏甜、偏油腻一类，老年人不宜多吃，因此开始利用健康养生的理念，推出各种膳食类养生月饼，将莲子、松子、山药、木瓜、冬蓉等养生食材融入月饼制作。

尝试过养生月饼的市民则对记者说，这种新式月饼没有以往一般月饼那么甜腻，其口感清爽、风味独特，解馋的同时又养生，别有一番风味。中州皇冠假日酒店有关负责人称，中医上讲“药食同源”，之所以将这些中药与月饼相结合，主要目的是为了将养生保健理念带入百姓日常生活。



金门饼家月饼，  
精选上等原料，  
传统工艺秘制馅料，  
食品化验，营养配比，精工制作，  
金门饼家用心做好每一个环节。  
**细微彰显品质**  
款款产品尽显金门饼家的完美心思



# 香港金门月饼

## MOON CAKE 2012



品牌热线: 0371-6583 1009  
香港金门饼家特许经营连锁有限公司  
厂家: 郑州市羽佳食品有限责任公司  
厂址: 郑州国家经济技术开发区航海东路1268号  
[www.jinmenbingjia.com](http://www.jinmenbingjia.com)  
[weibo.com/goldengatebakery](http://weibo.com/goldengatebakery)  
真情不改品质不变

