

# 金门月饼 忘不掉的经典口味

接近中秋时节，总勾起人们对月饼的食欲。怀旧的老味道至今仍受大家喜爱，更何况是一直沿用创建于上世纪30年代生产工艺的金门饼家月饼。据了解，金门饼家于1930年创办于台湾，上世纪90年代进入河南，以其优良的品质、甜美的口味受到消费者的欢迎，引领着中原月饼市场的风尚。今年，金门主推一款经典口味的蛋黄白莲系列月饼。

记者 万佳

## 莲子清甜 蛋黄绵香

长期以来，金门饼家一直坚持制作传统广式风味月饼，始终把老式月饼的纯粹、营养和健康放在第一位，始终坚持最纯正的原材料辅以最老配方制作月饼。

郑州市羽佳食品公司董事长翟利霞介绍，金门的经典蛋黄白莲系列月饼，采用上等洪湖咸鸭蛋与湘莲子，要求每个鸭蛋都在75克左右，并且鸭蛋的腌制时间在规定的天数以内，根据不同的使用时间分批分次腌制。因为腌制时间过短，蛋黄会出现溏心；腌制时间过长，蛋黄会出现“褪容”现象，口

感都达不到完美。

白莲月饼中所选用的莲子均为寸心莲。莲子分九个等级，最好的莲子就像珍珠般圆润晶莹，串起来就像珍珠项链般漂亮，所谓的寸心莲，就是三个莲子并排刚好为一寸，属于一等莲子。

为了确保质量，金门饼家的莲子采购来的时候，都还没有去皮，要从产地拉到郑州工厂里去壳、去莲心，再进行烘焙、研磨、熬制。尽管工序如此繁琐，金门饼家依然十年如一日，恪守着这些工艺，而绝不采购成品莲蓉馅料。

## 取材天然 工序严苛

如今的月饼在很多人心目中，变成了“甜腻”的代名词。各种工业原料的甜，渐渐代替了蔗糖天然的甜味，也让我们生活中的很多食品失去了记忆中的味道。而金门饼家的月饼就要恪守那种原始自然的甜。

优质蔗糖，是金门月饼选用的原料，这些优质蔗糖熬制后进入馅料，吃起来不是腻到心里的甜，而是带着一

种淡淡的植物清香，就像我们吃甘蔗时，那种青甘蔗自由的香气，也会在吃月饼时感受得到。

“我们的每一个月饼从原材料到成品共有39道工序，任何一道工序不合格都不能称之为合格品，对于成品我们还有7道检验程序来杜绝不合格品流通到市场上，以此来保证出厂产品质量。”翟利霞表示。

### 吃货点评



MOMO露

那感觉，真是吃了才知道，蛋黄咸、香，色泽金黄；莲蓉甜、软、糯，色泽透明，一吃就忘不掉。



郑州大卫

咬一口莲蓉在嘴里，咀嚼的时候，纯正莲蓉馅儿，会有沙沙的感觉，有微微清香味道，而且不黏牙齿。而那些掺了面粉的莲蓉则会非常黏牙，在唇齿间有涩涩的感觉。



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

weibo.com/goldengatebakery

真情不改品质不变

