

# 牵手

## 郑州晚报

## 南方都市报

## 战略合作

## 周年

### 总有一款月饼合您口味 甜蜜七夕照中秋



从七夕到中秋,最近一个月专属于中国传统节日,温馨、浪漫、团圆的氛围一直萦绕在我们身边。而最具传统特色的月饼,今年碰巧从七夕节前开始上架,直接将这甜美的味道延续到中秋。您家的餐桌上出现月饼了吗?如果还没有,不妨先了解一下今年月饼市场的行情与特色吧。  
郑州晚报记者 王一品

### 调查 咱河南人为五仁平反了

有调查显示,逾九成月饼消费者在购买月饼时,最看重的是月饼口味,其次才是品牌和价格。在市场上主要销售的月饼口味中,比较传统的莲蓉蛋黄月饼当仁不让,成为最受消费者喜爱的口味。而曾经备受吐槽的五仁月饼紧随其后,还是很受中老年人喜欢的。大家普遍表示,五仁月饼的馅中有核桃仁、芝麻仁、瓜子仁等干果,既

### 价格 包装环保,平价销售

走访郑州几家高档酒店,发现今年的月饼在包装上更有创新意识,而且兼具环保理念。比如中州皇冠假日酒店的“明月礼盒”,每盒8粒装,盒身设计以清明上河园为主图案,并赋予皇冠明月,为中秋节“团圆”增添了几分韵味。而希尔顿酒店、天地粤海酒店等都推出了环保月饼礼盒,盒身可折叠,很省空间。建业艾美酒店推出的一款经典“月韵”礼盒,以女士提包形状的礼盒设计配以皮质

### 变化 油腻少了,口味多了

纵观郑州月饼市场,今年主销的月饼口味就有几十种,创新口味非常多。另外,月饼从外皮到馅料,油腻感都更少了,几乎没有以前那种看上去油乎乎的月饼了。“其实做月饼和做菜一样,都讲究色香味俱全,要不断创新。”中州皇冠假日酒店相关负责人

### 创意 月饼还有N种吃法

- 1.凉拌五仁月饼**  
将五仁月饼、黄瓜、火腿、榨菜切成丁状,依次放入少许葱花、精盐、味精,拌匀后滴入香油,口感咸鲜,适合喝粥时作小菜食用。
- 2.葱炒火腿月饼**  
将火腿馅儿或牛肉馅儿的月饼切成小长条,加入葱段、姜丝、精盐、味精,下锅翻炒,去除了火腿月饼的油腻感,别有一番风味。

营养又有传统的老味道,而且寓意圆满和谐,中秋不能少了五仁月饼。有网友开玩笑说:“咱河南人为五仁月饼平反了。”对此,月饼名品九头崖的相关负责人指出,其实五仁一直都是各大品牌月饼礼盒中的“标配”口味。接下来是豆沙、枣泥、凤梨等口味的月饼比较受欢迎,而近几年开始新兴的水果月饼、雪月饼也深受年轻人喜爱。

手柄,新颖别致,且极富设计感。口味包含蛋黄白莲蓉、炭烧红酒蔓越莓、洗沙红豆沙、炭烧奶油白豆沙、拿酥凤梨、芝士紫薯椰果,每盒仅售288元。“今年月饼的主要原料莲子、豆类、果仁等都比去年上涨了20%左右。人工成本和运输费用也不断上浮。所以,适当提价是不可避免的。”有销售人员表示,“不过,整体价格稳定,而且还是以两三百元的月饼礼盒为主,倡导平价销售。”

表示,“比如我们推出的皇冠宫廷酥、中州饼缘等月饼,酥香可口、入口即化,口味是独一无二的,自然比较受欢迎。现如今,餐饮业竞争日趋成熟,每个企业都在绞尽脑汁变着花样去满足消费者的个性化需求。而月饼想要做好,也需要在包装和产品上有所突破,走出一条差异化的道路。”

- 3.炸月饼**  
将存放时间相对较长的豆沙、枣泥、水果月饼在油锅中炸至焦黄,皮酥脆,馅香软可口,是不错的甜点哦。
- 4.煎月饼**  
将一些硬馅肉类月饼平割成两三毫米厚的薄饼状备用,在平底锅里将鸡蛋煎成鸡蛋饼,然后把平割好的月饼薄片放在鸡蛋煎饼中包好,再煎片刻即可。



### 推荐

#### ►► 明月礼盒、圆满礼盒 推荐品牌:中州皇冠假日酒店

今年中秋佳节,中州皇冠假日酒店推出的皇冠月饼带着它独有的纯手工工艺,配以新鲜和健康的食材优雅地呈现在大家面前,尤其令人惊喜的是皇冠宫廷酥也在月饼礼盒中出现。中州皇冠假日酒店今年主推6种月饼,从材质上体现出绿色、健康、营养的新特色,不仅把月饼馅做的新鲜可口,更把西红柿和玉米都融入月饼皮里,让您吃出营养健康和令一番风味。

#### ►► 感恩无限礼盒 推荐品牌:九头崖

盛礼送给最敬重的人,用心传递最温暖的情谊。九头崖今年推出的月饼礼盒以“感恩”为主题,希望将人与人之间的爱传递得更远。礼盒中包含8粒月饼,分别为豆沙月饼2

#### ►► 香兰豆月饼 推荐品牌:金门饼家

金门饼家的“香兰豆月饼”,采用优质小红豆,经特殊工艺脱皮,制成馅料以后,那种颗粒感还在,沙沙的口感反而更加强烈。红豆中含有丰富的叶酸,是怀孕期女性的最佳选择,对于小孩和孕妇都是很有好处的。且红豆还具有良好的润肠通便、降血压、降血脂、调节血糖、解

皇冠明月礼盒,每盒8粒,包括蛋黄白莲蓉、粒粒红豆沙、冰糖老五仁(皇冠老月饼)、皇冠宫廷酥、中州饼缘等口味,礼盒设计以清明上河园为主图案,赋予皇冠明月,恰好给中秋节“团圆”增添了几分韵味。

皇冠圆满礼盒,每盒11粒,包括皇冠宫廷酥、蛋黄白莲蓉、玉米马蹄、粒粒红豆沙、凤梨蜜沙、冰糖老五仁(皇冠老月饼)等口味,枣蓉月饼2块,蛋黄月饼2块,五仁月饼2块。其中,豆沙月饼口感出色,具有浓郁的豆香味,咽下的时候也没有其他月饼黏喉的不适感觉。而且豆沙是美容佳品,因此最适合

毒抗癌、预防结石、健美减肥的作用。它的特色是除了饼皮含油外,整块月饼馅的油含量几乎为零,消费者可以用于纸巾包裹内馅捏一下来试验。这款月饼的秘方是独创的,很受欢迎,是多次获得河南省十佳月饼荣誉的产品之一。传统月饼确实存在油大、糖多、热量

味。除了月饼之外,礼盒内还含有精选茶品一份,喝茶赏月享团圆,酝酿回味悠悠长,为您的中秋增添几分雅致。

在中秋到来前夕,中州皇冠假日酒店还将迎来连续5天的德国啤酒节,将再次把浓郁的巴伐利亚气氛带到郑州。品月饼喝美酒,享德国啤酒文化,让您在尽享中国传统美味的同时也感受到浓厚的异国风情。

爱美的女士享用。还有五仁月饼,这是九头崖的经典品种。由于加入了不少精品坚果作为原料,所以吃起来比较松脆爽口,满口都是若有若无的清香,风味独特,令人百吃不厌。

## 九头崖月饼

好礼献中秋 人月共团圆



九头崖集团 JOTOYA GROUP  
团购热线 0371-67848556

天猫 Tmall.com 九头崖旗舰店

扫一扫 更多优惠

## 探秘皇冠的中秋诱惑

CROWNE PLAZA ZHENGZHOU 河南中州皇冠假日酒店

皇冠月饼由皇冠厨坊独家秘制,传承了20多年的纯手工工艺,在郑州,每年都会成为中秋佳节的热卖美食。中秋月圆时分,开启精美的月饼礼盒,与家人朋友共品皇冠月饼的甜美滋味,同享团圆之夜的其乐融融,共同祝福美好的明天。

今年皇冠主推了六种月饼,从材质上体现出绿色、健康、营养的新特色,不仅是把月饼馅做的新鲜可口,更是把西红柿和玉米都融入月饼的皮里,让您吃出营养健康和别一番风味。并且酒店将从月饼收入里面拿出一部分捐给希望工程,为贫困地区的孩子们献出一份爱心。

从未丢弃的中国传统古法,纯手工制作,每一粒月饼都饱含工艺师傅的心血,从配制原材料,到最后每一粒月饼的包装、入盒,细致认真贯穿始终。那略显沉寂却味道一流的月饼里面,蕴藏着一段不复重来的珍贵岁月与深情。也有人说,“吃的就是这个味”。

**皇冠明月礼盒 每盒8粒**  
分别是:蛋黄白莲蓉、粒粒红豆沙、冰糖老五仁(皇冠老月饼)、皇冠宫廷酥、中州饼缘,开心团圆,此款礼盒的设计以清明上河园为主图案,礼盒赋予皇冠明月,恰好给中秋节“团圆”增添了几分韵味。

**皇冠圆满礼盒 每盒11粒**  
分别是:皇冠宫廷酥、蛋黄白莲蓉、玉米马蹄、粒粒红豆沙、凤梨蜜沙、冰糖老五仁(皇冠老月饼)。除了月饼之外,礼盒内还含有精选茶品一份,喝茶赏月享团圆,酝酿回味悠悠长。为您的中秋增添雅致。

皇冠之选 皇家风范  
Crowne Selection

# 禮

皇冠月饼 Crowne Plaza Hand Made Moon Cake  
抢购热线: 0371-65858726