

传承经典 发扬经典

——上海瑞莱新侨系列月饼在创新上下“狠功夫”



目前,全国广式月饼占月饼总销量 50%以上;本市生产广式月饼的企业超过 200 家,产量占月饼总量 70%左右。然而,称得上“经典”的广式月饼却为数不多。近日,在广州召开的广式月饼高级论坛,旨在传承经典、发扬经典。其中,瑞莱新侨食品有限公司在传承经典上下的“狠功夫”受到了专家们的首肯。

走近经典月饼

在上海,提起历经百年的经典月饼人们会想到杏花楼广式玫瑰赤豆沙月饼、新雅广式椰蓉月饼,其实,新侨的云腿八宝、南国椰蓉、金牌细沙等广式月饼也堪称经典。

经历了岁月磨练,瑞莱新侨出落得越发精良——广式经典莲蓉月饼的莲蓉馅中除油糖以外,100%是莲子加工,口感细腻,莲香味浓;新侨至尊湘莲月饼采撷百分百湘莲,莲心清心去热,色泽晶莹,养颜醒胃;新侨广式经典豆沙月饼其豆沙馅除油糖玫瑰以外,100%是大红袍赤豆加工,乌赤油亮,口感细腻,豆香浓郁;广式经典五仁月饼要求馅中果仁超过 25%,各种果料分布均匀,软硬适度,细嚼果香满口;新侨超品五仁果更是料达 35%以上,用核桃仁替代了部分糖分的工艺,使得新侨超品五仁具有糖度低、蛋白质含量高的特点(相比一般五仁月饼总糖为 35%,超品五仁总糖只有 26%)。即使核桃仁的价格是白砂糖的 5 倍,但新侨的价格公道合理,贴近大众;广式经典火腿月饼是在五仁月饼的基础上加入火腿,且火腿量超过 5%,口感香甜鲜;新侨云腿



八宝月饼,减少了传统蜜饯,不仅将腰果、榄仁等上好果仁增加到八种,添加的火腿还达到 7%,成了广式火腿月饼中的精品;广式经典椰蓉月饼以全脂椰丝为原料,添加鸡蛋、植物油、白砂糖等原料加工而成,剖面鹅黄色,馅软,椰香味浓;新侨南国椰蓉以奶油替代植物油,将奶味和椰子味巧妙地糅合在一起,回味无穷。

狠抓质量 科学管理

如今,只有十多年生产历史的新侨月饼,自 1999 年开始连续八年获得中国月饼节名牌月饼称号,月饼销售额名列前茅,已经和众多百年老店一起跻身于名牌之列。

瑞莱新侨的创始人、现瑞莱新侨的董事长认为没有质量就没有新侨。公司第二代经营者传承她的经营理念,融入了更为先进的思维,经典得以全面继承和发扬。

早在 2000 年在同行中率先通过

了 ISO9001 和 HACCP 质量管理体系认证,2006 年又通过 SAC ISO22000 质量管理体系认证,2007 年,国家对月饼实行市场准入,新侨成为徐汇区 QS 认证首家 A 级企业,并藉此作为公司运行和品质的保证。基于新侨产品质量优秀、质量管理科学,被中国焙烤食品糖制品工业协会授予中国月饼行业优秀企业的称号。

选料上乘 名师传艺

为了制作经典月饼,新侨重金聘请名师传艺。早在 1993 年就聘请沪上著名的月饼大师传艺,后来又耗资百万先后聘请香港、台湾、马来西亚的烘焙大师传艺。新侨烘焙技师吸取各位大师精华,十八年磨一剑,才使月饼达到炉火纯青的境地。

制作优质月饼原料是关键。新侨选择最好原料来制作月饼,例如莲蓉有 16 元、20 元、28 元等 1 千克,他们选择 28 元 1 千克;赤豆沙选择出口

级的,价格要比普通豆沙贵一倍。

环境一流 设备先进

瑞莱新侨在上海和靖江设立两个工厂。生产面积达 2 万多平方米。靖江工厂按 21 世纪国际先进水平设计,生产环境、生产设备完全符合绿色食品生产要求。车间有空气净化和温度调节装置,工人进车间更衣、换鞋、戴帽,双手还必须一洗二烘三消毒,再经过风淋。月饼生产采用机器包馅、隧道炉烘烤、流水线包装。生产工人操作符合国外先进国家的卫生规范。工厂生产自动化程度很高。

传承经典 不断创新

瑞莱新侨在继承优秀经典月饼的同时还注重创新,新开发了健康系列月饼——健康茶系列月饼,采集五大名茶,经细细研磨融合其中,使用天然橄榄油,完全不含色素,更不含化学添加剂,保留了名茶的天然色泽和自然清香。采用淀粉天然水解百分百麦芽糖醇,低脂低糖低热量、天然健康,是注重生活品质、追求健康者和孝敬长辈的理想之选;台式桃山皮系列月饼,在饼皮中添加了人体必须的 β 胡萝卜素使饼皮具有天然金黄色,还加入纤体麦芽,增加了月饼的营养价值。

值得一提的是在一片涨价声中,依然保持经典月饼平民化价格,赢得消费者青睐。

现在,瑞莱新侨有专卖店 100 多家,分布在上海、苏州、南京等长三角地区,为消费者购买经典月饼提供了方便。

汪国钧

汪国钧 上海现代食品工作室高级工程师,高级管理咨询师;国家职业技能竞赛裁判员、国家月饼评比评委;兼任全国面包师分会副理事长、全国饼店等级评定委员会委员、全国食品工业标准化技术委员会委员、《中国焙烤》杂志编委会副主任委员、上海市食品卫生标准化技术委员会委员、上海市质量体系审核中心技术专家等职。长期致力于快速消费品生产和经营研究,对糕饼行业情况尤其熟悉,曾起草国家行业标准 SB/T 10376—2004 饼店分等定级规定、国家标准 GB—200519855 月饼等标准。他编著的《中国月饼》一书即将由上海科技出版社出版。



SEIKO

SPRING DRIVE 宁静的革命

历尽28年开发, 创新动力传送系统

Spring Drive机芯的九成以上,从双向往复的摆陀,直到俗称四轮的分秒轮,都是齿轮转动机械式机芯。主要的差别是替代传统的摆陀擒纵装置,采用三级同步调制控速器-单向转动的创新速度调制系统,解决了250年来传统机械表擒纵装置因双向运动而产生的易摩擦老问题,精度为±1秒/天,并具有独特扫描式滑动秒针。

- 主发条驱动
- 自动上链
- 长时间能量储存: 72小时
- 高效率上链: 速度比传统机械表高出约30%
- 高精度: ±1秒/天 (15秒/月)
- 扫描式滑针秒针, 没有分毫停顿, 体现真正时间流动
- SR66机芯, 296件零件, 30万
- RMB35,000

2007年新款SEIKO Spring Drive 计时码表限量版
即将登陆 (预计10月初上市)

9月7日-9月25日, 上海东方表行久百城市广场店特别为Spring Drive 计时表进行精品展示。决不容错过的体验良机, 敬请阁下亲临现场鉴赏并接受预订。
(上海市静安区南京西路1618号久光-久百城市广场1层S102-103号
021- 6288 2819)