

如果你以为,现代化厂房替代了传统的手工作坊,机械化生产替代了师傅的精雕细作,人的能动性就变得不那么重要的话,那么,你绝对错了。

尤其是对于月饼这类凝结着深厚饮食文化的节令食品而言,生产者的经验、技艺、责任心,依旧是不容置疑的第一要义。

所以,才有更多的人,在选择月饼的时候,毫不犹豫地将品牌作为首先考虑的对象。

这一观念,在我们走访了新雅粤菜馆的食品生产基地之后,变得更加清晰和坚定。

在对原料和包装逐一走访之后,“好月饼这样出炉——新雅月饼全程行”的第三站,安排在新雅粤菜馆的食品生产基地。

这里,毫无疑问是月饼生产最重要的环节,也是最具神秘色彩的地方。

理由很简单:同样是做月饼,不同的企业可以采购同样的原料,购买同样的设备,但是,绝对没有办法拥有同样的技术力量和配料秘方。

这,就是老字号的魅力所在。新雅粤菜馆 86 年历史的金字招牌,因此熠熠生辉,让人充满向往。

但是,走进新雅食品生产基地并不是那么容易的。

第一道关,是换服装。穿上白大褂、戴上白帽子、拉上白口罩。虽然大家被安排走的是参观通道,但是,卫生制度依旧严格得令人咋舌。

第二道关,是洗手。打肥皂、揉搓、冲淋,样样都有时间限制。陪同大家参观的糕饼高级技师徐虎兴厂长说,如果是员工,还要用消毒水消毒,再添一重保证。

第三道关,是冷风喷淋。就是进入一个密封的通道,通道里有出风口,风力很大,吹掉身上细小的灰尘。徐厂长又说,如果是进入车间的话,还要加上紫外线消毒。

终于,我们可以亲眼目睹新雅月饼的生产过程了。

车间,一尘不染,井然有序;工作人员,全身被白色包裹,仅露两只眼睛,好似在做医疗实验;设备,排列整齐,工作顺畅,让人一看就感觉到大企业的风范。

“到底现代化程度高了,所以月饼质量越来越好。”随访团中,有人这样说。话音未落,徐厂长就发话了。“你这话,说对也对,说不对也不对。”

为什么?所有人几乎异口同声地发问。

徐厂长笑了。“你看,我们的烘烤流水线是国内领先的,现代化程度很高,工作人员大大减少,这些当然能减少失误率,降低劳动强度,增加生产速度,提升安全卫生。但是,并不是机械化程度高了,月饼就容易做了。越是流水线使用率高,越是需要经验支撑。”

这时,大伙正好走到烘烤车



间,看到长长的隧道式自动化烤炉被分成了两截,中间处还站着 4 名员工,往月饼上涂着什么东西。徐厂长问道“你们知道,烘烤为什么要分两次吗?”见没有人答话,徐厂长这才慢悠悠地揭晓谜底——第一次烘烤,是将月饼的外表烤干,然后再在月饼表面涂上蛋清,进行第二次烘烤,“涂蛋清可以让月饼色泽更光亮,入口更香软,我们叫‘扫蛋’。但是,生月饼上不能涂蛋清,不然会因为水分太大使月饼表面的文字、花纹变形,一定要第一次烘烤外观定型后再涂蛋清。但是,第一次烘烤时间又不能太长,否则馅料半熟不生,再烤第二次口感会有影响,还会有焦味。多少时间合适?这就要看技术和经验了,甚至还和天气有关呢!”徐厂长的一番话,引来了大家赞叹的目光。

徐厂长还告诉大家,机器毕竟是机器,不可能不出一丝纰漏,因此,人工监控就显得更加重要。“你们看,那是在做‘气密试验’,就是将包装好的月饼放到装满水的气压桶里,然后加压到 4 公斤,看月饼是否漏气。有些企业是拿 10%-15%的月饼出来抽检,而我们新雅的抽检比例达到 30%。”“到底是品牌企业,把关就是到位,难怪品质好。”大伙悄悄议论,认可之情溢于言表。

尤其值得一提的是,为确保食品质量安全,新雅在月饼生产全面开炉后,特地委托国家食品质量监督检验中心,对其月饼的生产过程及质量进行安全检测,并主动将每批次产品的样品送检。新雅希望借助权威机构最先进的专业检测设备及丰富的检测经验,对月饼生产的全过程进行严格把关。

走访的最后程序,是品尝刚刚出炉的新雅月饼。新雅人客气地说:“请大家提提意见。”月饼端上来,会议室里立即有一股醇厚的香气弥漫开。放眼望去,月饼饼身饱满,字迹清晰,色泽金黄泛着微亮的油光,翻过来看,饼底不焦不塌,颜色纯正。尝一口,皮薄馅满,甜而不腻、软而不烂、酥而不散、糯而不粘、粉而不干、香而不呛,回味间齿颊留香。“新雅真是当得起‘广式月饼专家’这一称号!”不知谁说了一句,立即引起了一片的附和声。

好一个『广式月饼专家』

『好月饼这样出炉——新雅月饼全程行』纪实二

文／薛达



手工月饼,名店精品

若说效率,它的效率实在不高:机械化月饼生产车间,一天可以生产 25 万只月饼,可是一个手工月饼生产车间,一天只能生产 1.2 万只月饼。

若说难度,它的难度实在惊人:别的不说,单说包馅环节,不练上几个月,根本不可能将月饼皮做到厚薄均匀的程度,露馅更是常事。

可新雅硬是将手工月饼车间保留了下来。

在新雅粤菜馆当家人陈耀良看来,月饼不仅是美食,更凝结着深厚的文化。“新雅做手工月饼有近 70 年历史,它既是新雅的传统,也是中国饮食文化的结晶,不能在我们这代人手中丢掉。”陈总说,新雅的手工月饼车间里有近 30 个月饼师傅,年龄最

大的达到了 68 岁,年轻的 30 多岁,实行的是“传帮带”、“心口相传”的模式,一年四季业务不丢。“我们要将中国传统饮食文化的技艺传下去,不让它失传!”

用“供不应求”来形容新雅生产的手工月饼,绝不夸张。由于限量生产,每年离中秋节还有一个多月,手工月饼就会被预订一空。理由很简单——老吃客吃出来,手工月饼和机制月饼的味道,就是不一样!

哪里不一样?原来,机制月饼揉面、裹馅、包料、成型都由机器完成,比较紧密;而手工月饼无论饼皮还是馅心都相对松软一些,口味上更偏重传统,因此格外受到老吃客的喜爱。如果你想尝一尝,可要早早预订哟!

必有一款为您而造

——对号入座帮您挑选新雅盒装月饼

企业团购传递祝福

- A:全家福 / 88 元**
- 铁盒包装,外观大气,名字喜庆温馨,内含玫瑰细沙、奶油椰蓉、莲蓉月饼、上等五仁、蛋黄莲蓉等,品种囊括了新雅经典之作,性价比非常高。
- B:典雅双式 / 168 元**
- 秉承一贯的创新风范,今年,新雅推出了蛋黄酥与广式月饼的双式组合,给了大众更多选择。典雅双式既含玫瑰细沙、奶油椰蓉、上等五仁、蛋黄莲蓉等新雅月饼最经典的“四大金刚”,又含有 4 枚蛋黄酥,让味蕾的感觉更加丰富。

送给长辈尽显孝心

- A:七星伴月 / 158 元**
- “七星伴月”这个名字听起来就很温馨,让人想起儿孙绕膝的场景,和中秋的团圆气氛十分吻合。礼盒内含 7 个月饼和 1 个大月饼,很多家庭喜欢在中秋节这一天,将大月饼全

家分而食之,代表了“有福同享”;而 7 个月饼则留给父母平时两人分而食之,每次进食适量,既不浪费又不增加肠胃负担。

B:富贵提篮 / 228 元

提篮包装,古色古香,内装 15 个月饼,既有豆沙、莲蓉、五仁等传统品种,又有栗蓉、抹茶等时尚口味。

商务馈赠卓越之选

- A:五福至尊 / 288 元**
- 新雅限量生产的手工精品月饼,港式加头纯正白莲双黄,最能体现新雅原料精良、工艺精巧的特色,每只月饼都由高级技师手工制作,是能让你和你的朋友都击节称赞的选择。
- B:皇品鲍翅月 / 398 元**
- 新雅的月饼大师选择上等南非鲍鱼、大排鱼翅为原料,经新雅粤菜馆烹饪大师精心加工,采用独特工艺制成馅料,做成月饼。其馥郁的香气、醇厚的口感让品尝者经久不忘。