

将粤菜的考究、精致、严谨、美味融入月饼制作中

新雅月饼,与粤菜精髓一脉相承



当月饼生产进入工厂化时代,很多人便以为,只要有了场地、购买月饼生产流水线,就能生产出好吃的广式月饼。这种理解显然是错误的。

他们不知道,对于凝结着深厚饮食文化的广式月饼而言,生产者的经验、技艺、理念、责任心,是决定其品质的要义。

虽然市场上广式月饼的品牌层出不穷,但是,消费者喜爱的、信赖的、愿意自己掏钱购买的,往往是背靠餐厅、资历老、口碑好的老字号粤菜馆生产的月饼。

新雅粤菜馆出品的新雅月饼,便是其中的典型代表。

在上海人心目中,新雅月饼是广式月饼的翘楚,有着“自己买广式月饼就买新雅”的美誉。

那么,新雅是如何将经营粤菜的理念融入到月饼生产的呢?

原料:追求精益求精

粤菜的最大特点是什么?选料精良。新雅月饼就秉承了粤菜的这一特色,对于原料的选择绝对称得上“精益求精。”

新雅月饼的原料,有很多本来就是新雅粤菜馆做菜的原料,一年四季都要采购,对供货商的信誉、原料的质量自然能全面掌控。举个例子吧,新雅粤菜馆的豆沙包非常好吃,奶油布丁更是深受欢迎,用的赤豆是海门大红袍赤豆。海门大红袍赤豆产量有限,在市场上常常供不应求,以假乱真的事情常有发生。新雅和海门当地的农业部门签有战略合作协议,确保拿到高品质的正宗大红袍赤豆。这种优势,有些只在月饼生产季购买赤豆的企业,是不可能有的。

再如,椰蓉月饼所用的椰丝也是新雅粤菜馆平时做菜的原料。大厨们发现,榨制过的椰丝吃上去像木屑,未经压榨的海南椰丝的口感好很多,所以,新雅做月饼用的就是未经榨制的海南椰丝。

制作:用“秘笈”说话

中华美食历来推崇“秘笈”一说,这“秘笈”,绝对不是凭空想出来的,而是多年实践的结果,是“历史的经验”。粤菜馆

你有没有发现这样一个有趣的现象:知名的广式月饼,几乎都产自知名的粤菜馆。在广州如是,在东南亚如是,在上海亦如是。原因很简单——广式月饼的特点是原料精良、做工精致,与粤菜的神髓一脉相承。从根本意义上说,广式月饼就是粤菜馆产品线的衍生,做得出名传海内外的粤菜,自然做得出经久不衰的广式月饼。

没有 365 天的一丝不苟、千锤百炼,就想在短短的月饼季里做出好月饼来,很难很难。



的大师傅常常将“秘笈”视作看家本领,轻易不传徒弟。

广式月饼最早的生产者就是知名粤菜馆,其目的是满足老顾客的需求,能总结出“秘笈”来的,都是历史悠久的老字号企业。就拿新雅粤菜馆来说吧,生产月饼的历史有 90 年,如今的工艺,都是“经验”堆出来的。

好比烘烤月饼,虽说如今用的都是现代化一体式烤炉,但操作流程绝对是“技术活”。烘烤要分 2 次完成,第一次烘烤为的是将月饼的外表烤干,第二次是将里面烤熟,两次之间还要涂蛋清。第一次烤的时间不能长,绝对不能将馅料烤熟,连半生不熟都不行,但是外表一定要烤干。时间的长短和天气因素都有关。在外人看来,这个环节太难了。但对于粤菜馆的大师傅来说根本不算回事。他们平时做菜,不都是靠经验、靠手艺、靠心领神会嘛。



检验:为了 100%满意度

新雅粤菜馆有一个老传统:就是大厨们每隔一段时间就要比赛交流,互相检验烹饪水平。新雅将这一传统也沿用到了月饼生产上,不但设立了严格的检验制度,还提升了对月饼检查的力度。

举个例子吧,月饼包装要之后要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,这叫“气密试验”。行业要求是拿 15% 左右的月饼出来抽检,而新雅的抽检比例达到 40%。与此同时,新雅还委托国家食品质量监督检验部门,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,以实现 100% 客户满意度。

选一选,哪款月饼适合你

“四大金刚”组合——全家福 / 90 元

名字让人一听觉得甜蜜,铁盒包装则尽显大气。礼盒内包含玫瑰细沙、奶油椰蓉、莲蓉月饼、上等五仁等月饼,是广式月饼的“四大金刚”。仔细看了发现,月饼的数量竟然不是 8 只,而是 9 只,外加一只莲蓉蛋黄,性价比太高了。

港式加头月饼——港式皇牌 / 98 元

懂经的老吃客欢喜吃“加头月饼”,为啥?和常规的月饼比,它的饼皮更薄、馅料更多,吃起来更过瘾,好吃的双蛋黄月饼一定就是“加头”的。瓜仁细沙、凤凰椰蓉、莲蓉双黄、嫦娥奔月个个经典,每年都供不应求。顺便说一下,这款月饼的价格和 5 年前一样咗!意味着什么?你懂的。

七星伴月 / 158 元

“七星伴月”是广式月饼的经典礼盒,圆盒子造型在很多人的记忆性代表着高档、豪气、尊贵。买这款月饼送人,只要一盒就足够体面了,说到价格,真是没法再亲民了——只要 158 元。礼盒内含 7 个小月饼和 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 个小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。

锦绣前程 / 258 元

祝朋友前程似锦,恐怕是中秋节最实在、最美妙的祝福了。这款月饼包装时尚,适合新生代企业,品种方面除了有玫瑰细沙、莲蓉双黄等传统口味外,还有一瓶松茸、抹茶月饼等新兴口味,让这个传统节日多了一份海派大都市的味道。

新雅粤菜馆
90 周年店庆
营销活动

一、南京东路新雅食品旗舰店

● 散装月饼买 10 送 2: 现金购买散装月饼满 10 只,送玫瑰细沙月饼 2 只,另赠精美礼袋 1 只。依次类推,多买多送。(以上活动仅限南京东路新雅食品旗舰店)

二、南京东路新雅粤菜馆

● 新雅各楼面餐厅:9 月 1 日至 9 月 18 日,现金消费满 500 元,赠新雅盒装月饼 7 折优惠券 1 张,依次类推。

活动细则,详见店内海报。

新雅官方
二维码

新雅食品天猫旗舰店
二维码

● 新雅月饼订购热线:63517788、63224393

● 新雅粤菜馆地址:上海市南京东路 719 号

● 企业网站:www.sunya.com.cn