

# 新民晚报 | 好吃周刊 / 美食大观·广告

## 百年技艺 匠心独运 年年中秋节 岁岁杏花楼

皎洁中秋月，人间好时节。每年此时，杏花楼月饼总是准时的唤醒藏在舌尖的中秋味觉，以香甜软糯的独特滋味告诉人们，阖家团圆的日子即将到来。有些人说中秋的气氛淡了，若是有同感，不妨去杏花楼看看，那种人来过往，那种满载而归，那种喧嚣热闹，置身其中的你会发现久违了的节日感……

真是，年年中秋节，岁岁杏花楼。



### 椰皇流心 好一枚饼中新星

杏花楼今年推出新款月饼了，你知道吗？没错，就是椰皇流心。作为沪上著名的老字号品牌，杏花楼山新品就像是放大招，亮相的新品种好像天生具备爆红基因，一经上市，都大受欢迎。这次椰皇流心的全新亮相，是杏花楼百年制饼工艺与创新手法融合的代表之作，同时也为今年月饼市场带来一股清新的时尚味觉。

皮、馅和椰皇一同入口，原本的清甜耐变变得浓郁起来，突然发现在这枚月饼里，“流心”不是一种噱头，而是味道的升华，令人回味无穷。

#### 流心技术 与众不同

从杏花楼了解到，椰皇流心月饼的推出与他们另一款经典产品高雅系列月饼也有些关系。多年前，杏花楼的制饼师们将

传统的制作月饼技术融入了西方元素，造就了尚雅月饼，以夹心手法做成的双重馅料的奶油芝士、抹花铭月、拿铁咖啡、心恋榴莲四款品种，不仅造型好看，更以其时尚丰富的味道和口感，受到年轻一族的青睐。为了让更多的年轻人爱上月饼这一历史悠久的传统食品，做一款流心月饼的想法便在制饼师们的心头形成，如何呈现液态流心是关键，在经过多次的尝试与改进之

后，最终仅凭工艺实现了椰皇流心的状态。食用时也不需要加热的步骤，因为任何时候这枚月饼的椰皇内心都是流动的。当我们在品尝这一美味的同时，应该给那些有着一颗匠心的杏花楼制饼师们点赞。

#### 真材实料 品质保证

椰皇流心月饼的制作原料已经开始走向国际化路线，除了选用国内优质面粉产区的厂粉外，还有新西兰进口黄油、泰国原产椰浆、原产椰子粉、日本海藻糖。这些优质原料强强联手再加之月饼非物质文化遗产的技艺，导致椰皇流心月饼刚一上市，即成“网红”，网友大呼这小小月饼里藏了只椰子，至于是不是呢？还请你们亲自鉴定吧！

#### 吃法小推荐

吃前将椰皇流心月饼放入冰箱冷藏5-10分钟，不仅椰浆依然能流动，且口感更佳。

#### 颜值超高 滋味美妙

金黄的，圆润的，小巧的，这枚椰皇流心有着“天然萌”的模样。就算放在众多杏花楼顶级月饼的月饼里也是不容忽视的存在。从打开包装开始，五感就会被其吸引，拿起一枚轻轻掰开，只见被金黄色内馅包裹在中央的白色椰浆就会自然流出，那有点让人措手不及的惊喜，让人趣味难平。食用时，请先从外皮和内馅开始品尝，据说这枚椰皇流心藏着奶香的饼馅有着绝不外传的秘方，所以当香糯的饼皮遇到丝滑内馅，就如自然界的有一股清新的风荡漾在舌尖。接着，再将饼



### 中秋舌尖至味 杏花楼豆沙月饼



近百年来，杏花楼的豆沙月饼的拥趸者一直是有增无减，在很多人的味觉记忆里，杏花楼是豆沙月饼的代表，甚至成为了某种特定的中秋符号。

试问这豆沙月饼，为何能如此受欢迎呢？在杏花楼，豆沙出沙率的控制是检验其原料品质与操作是否认真的标准。选用颗粒饱满、质地厚实的海门大红袍赤豆为原料，好原料是好豆沙的根本。其次，豆沙铲煮过程也是十分重要

环节，杏花楼的铲芸名师经不断研制，积累了一套规程严密的铲芸技术，在火候、时间、投料、顺序、铲制速度方面十分讲究。在二个多小时的炒制时间里，可能用文字描述只是寥寥几字，但期间关于火候、铲沙等工艺技巧，没有几十年的经验，是做不出乌黑油亮、软糯初滑的杏花楼豆沙的。用此豆沙与杏花楼独特的饼皮制作和烘焙技艺相融合，一只不同凡响的豆沙月饼就此诞生。

实力王牌杏花楼特制玫瑰豆沙月饼，全手工制作而成，淡雅的玫瑰清香与细腻醇香的豆沙融合绝佳，细尝之下，还可发现玫瑰花瓣的丝丝踪影，余味悠长，教人流连忘返，美味之感大抵如此，犹如一场好戏正在舞台上演，精彩绝伦得停不下口。

预订请认准

公司网址: www.xhlgf.com

杏花楼总店: 福州路343号  
总机: 63553777 直线: 63280504

杏花楼食品营销公司: 江凯路298号  
总机: 68536303 直线: 58855476

杏花楼龙祥食品公司: 宜山路55号  
总机: 64692363 直线: 64289367

