

杏花楼的月饼 中秋节的味道



中秋，总是带着浓浓的团圆味道悄然而至。回首间，星不免要感叹时光的飞逝，但在秋高气爽的时节，与家人围坐一起享受亲情带来的幸福，无疑是件最快乐的事儿。大家吃着月饼喝着茶，聊着那些已说了好几遍的故事，你在应和我在笑，月饼似乎是话题的引子，谈笑风生间咬上一口，香甜糯美，感觉连说出来的话都带着甜意……有时候在想，中秋节吃一枚有故事的月饼其实挺重要，因为这故事里有你的，有我的，也有他的故事！

中秋有“栗” 感恩“涌”心

去年，杏花楼的椰皇流心月饼收获了不少“流心”迷们的喜爱，今年中秋再度归来，除了美味升级的椰皇流心月饼外，全新口味的栗涌流心月饼也飘香亮相，虽拥有同样的“高颜值”和“天然萌”，但带来的却是不同的味蕾享受。

是众多食客们舌尖上最期盼的滋味。可能正因为如此，激发了杏花楼制饼师傅们的创意灵感，把栗子这个时令佳味融入月饼中，在讲究不时不食的现在，这枚圆而金黄的栗涌流心月饼真正体现了杏花楼人的用心与巧思。

绕。用手掰开，栗浆便自然涌出，无需加热，这便是杏花楼流心月饼的独道之处。品尝时，先咬一小口，体会饼皮的润软和内馅的绵密，初甜始于唇齿，再深咬一口栗浆即现，口感更为湿润，栗味的显现继而与奶黄味道的交融，浓郁之感启动，回味无穷。食此栗涌流心月饼不可囫圇一口，需小口咬入慢慢咀嚼，方可知其味也，若再配一杯铁观音，滋味更是绝妙。



创新技法 独一无二
用杏花楼百年制饼工艺与创新手法融合是流心系列月饼获得食客们认可的保证，今年杏花楼又将流心技艺再度升级，而这款栗涌流心月饼便是不断创新后的又一杰作。为了使流心达到入口时带来的涌动细滑的感受，杏花楼的师傅们历经数百次反复探索追求，他们将纯正栗子利用高速均匀研磨搅拌成茸，并在加工时长时间、温度和速度进行了极为严苛的要求。随后再加入新西兰黄油、麦芽糖、炼乳恒温调配，来确保流心品质，达到完美涌动口感。



秋来食栗 创意之始
秋天，除了吃月饼，也是食栗子的最好时节。自古以来，作为珍贵果品的栗子，因其营养丰富，香甜味美备受人们的喜爱。所以一到秋天栗子香和月饼香，点

潮流时尚 直冲味蕾
如果说椰皇流心是时尚的小清新，那这款栗涌流心就是潮流的万人迷。从包装开始就透露出高级的质地，打开单个独立的小包装，金灿灿的月饼便带着好看的弧度呈于眼前，同时鼻尖便被丝丝奶香围

椰皇流心 留在你心

杏花楼的椰皇流心月饼自上市以来不过短短一年时间，但却收获粉丝无数。早在七月初，月饼还没开炉售卖时，就有不少食客前来询问椰皇流心月饼几时上市了，感觉这款椰皇流心月饼真的是留在了广大食客的心里呢。

心技术日益炉火纯青，今年流心系列月饼更为令人关注，这个被网友称为“藏”了一个椰子的月饼，清雅丽质间又不乏浓郁软糯，入口时的美味又岂是笔墨可描述下来的。

独特吃法 奇妙享受
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。无论是时尚小清新还是潮流万人迷，各有各独特，各有各滋味，但都是中秋专属的限定美味。如果你也爱吃流心月饼，切不可错过杏花楼的这两款哟！



优选原料 国际范儿
椰皇流心月饼的制作原料除了选用国内优质面粉产区的面粉外，还有新西兰进口黄油，泰国原汁椰浆，原汁椰子粉，日本海藻糖。在全世界找好的原料也是杏花楼为达到流心系列月饼出众的口感和味道的独道用心之处。



流心升级 只为你
一款新产品的诞生，实属不易，不仅需要创新，还要讲究融合，同时要在其上市后，根据消费者的反馈进行不断的调整，话说这百人百口味，要做到大众口味绝非说说那么容易。随着杏花楼月饼的流

预订请认准
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
公司网址：
www.xhlgf.com



杏花楼 在传承中创新的老字号