

闻道有先后,术业有专攻,月饼生产,也是如此。

若就食品而论,人尽皆知的品牌并不少。但是细分到月饼行业,消费者随口报出的,几乎都是老字号企业。

理由很简单:月饼是传统食品,传承着深厚的餐饮文化,没有几十年的积淀和实践操作经验,哪里做得出经典的味道。

功德林月饼,伴我过中秋

先说一个真实的故事。

一位工会主席曾对我说,他自己从小就跟随着外婆去功德林吃饭,是那里的常客,对他们的月饼情有独钟。第一年担任工会主席的时候,发月饼他就坚持要换掉原来的牌子,换功德林的产品。一开始,各种各样的说法在坊间流传。可月饼发到员工手上没几天,大家看到他都主动对他说:“主席,你这次帮我们选的月饼真好吃,我们很久没吃到这么好吃的月饼了。”之后,这个企业就成了功德林的老主顾,年年买月饼,非功德林不选。

这个故事,并不是个例。很多企业或是个人,都是在第一次尝试了功德林月饼之后,成为了它的忠实消费群。

理由简单而实在:月饼是食品,好吃最关键。功德林月饼,的确好吃!

还有一个强有力的证据可以证明这一点:功德林是上海餐饮界唯一获得“国家非物质文化遗产称号”的企业。其技艺之卓越,可见一斑。

功德林月饼为何如此卓尔不群?我们觉得,和以下几方面有直接关系:

——**专业性强,被誉为苏式月饼专家**

近几年,跟风之风盛行,市场上流行什么,消费者需要什么,很多企业就去做什么,美其名曰“横向发展”。如此一来,难免忽略了本身的特色,得,未必能偿失。

功德林立定脚跟,只做苏式月饼。他们追求的,是纵向发展。用经营者的话说就是:要做就把自己的特色做做好,做做足。企业负责人常说,企业的精力是有限的,员工的精力也是有限的,样样都想做好,最后很可能一样都做不好。

很多人以为,现在生产月饼都使用流水线,人的能力不那么重要了,其实,这个观点完全错了。苏式月饼制作工艺繁琐,很多环节都由手工完成,光有流水线,没有技术力量或是实践经验,根本不行。

功德林对苏式月饼的研究,一年四季不间断。以揉面为例,使多大力?加多少油?揉多少时间?都有严格的讲究,否则饼皮根本不可能起酥,即便起酥口味也是硬邦邦的。在功德林素食厂我们看到,揉面的师傅有着丰富的经验,经他们的手揉出的面团,生坯的时候看起来就已经是一层层的,做成月饼后更是层次分明,每层都薄如蝉翼,用手能一层层撕下来。

——**原料上乘,追求绿色、健康、营养**

这其实是一个两难的问题:月饼嘛,不甜不

好吃,太甜又觉得太腻;一点油水也没有也不好吃,太油了又担心健康。

为了找到一个平衡点,功德林人不断试验,不断创新,最终获得了成功。很多吃过功德林月饼的人都有同一个感受:功德林月饼看起来油光光,让人充满食欲,但吃在口里却一点也不感到油腻;滋味么,既不是淡而无味,也没有甜过头,妙就妙在刚刚好,让人感觉很舒服。

这,和功德林一贯追求健康饮食理念有直接关系。

功德林在选料的时候,不但注重原料的品质,还对原料的营养成分做了详细的研究。比如说,今年,它们将土耳其榛果片和美国橄榄仁片纳入了馅料。第一,这些果仁口味好,掺入馅料里,可以增加月饼的香气和嚼头;第二,这些果仁营养价值高,健康绿色,让食客不但吃得开心,更吃得营养。

又比如,功德林使用食用油也很有讲究,不同的月饼馅料,搅拌时添加的食用油不同。甚至于,它们将橄榄油也纳入了食用油的选择行列。

——**善于创新,让老字号焕发新活力**

多年来,功德林没有躺在老字号的金匾上,经营者带领全体员工,踏着市场的节奏,勇于创新,更善于创新,提升着品牌号召力。

功德林是率先推出无蔗糖月饼的企业,产品每年都会供不应求。行业内都知道,无蔗糖月饼最大的遗憾就是口感偏干,功德林经过反复尝试,不断改良配方,它们的无蔗糖月饼,在口感上和常规月饼无异,入口照样细腻润甜,在保证健康营养的同时,也确保了月饼的好口感。

功德林推出的椰皇金沙、夏雨苔翠、冬云罗汉等新品,将素食的烹饪技艺融入月饼之中,赢得了消费者的喜爱。今年,功德林又在“功德明月”礼盒里推出“大月饼”,适合中秋节这一天全家人分而食之,赢得了消费者的称道。

特别值得一提的是,功德林秉承诚信理念,苦练企业经营内功,通过提前购买原料、降低损耗、合理安排生产等方法化解成本压力。今年,月饼的价格基本维持去年的水平,让老顾客备感温暖。

随着月饼提货高峰的到来,功德林将通过实时监控体系,合理配送货源,方便大家就近领取月饼。不过我们要建议大家的是,如果提货量较大,最好能提前打一个电话,这样可方便门店备货。

【功德金牌】

功德林的拳头产品,盒盖上微笑的弥勒佛形象让人一看就感觉亲切和快乐。

该礼盒内含桃仁麻蓉、绿茸香苔、水晶玫瑰、上等五仁等 8 只月饼,它们均是功德林的经典品种,单只包装均占据销量榜前列。月饼的饼皮酥香醇厚,一层又一层,既不磕牙又有嚼头;馅料以果仁为原料,货真价实,性价比极高。

【无添加蔗糖】

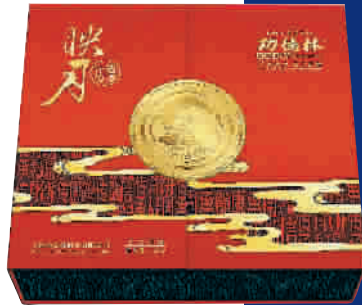
无蔗糖月饼最大的难题在于:月饼会变得比较干涩,不如常规月饼好吃。作为率先推出无蔗糖月饼的企业,功德林选用木糖醇替代食糖,并采用独特的手工加工工艺,使月饼吃起来依然滋润丰盈,感觉和普通月饼没什么两样。尤其是豆沙馅心,选用海门大红袍赤豆为原料精心加工而成,入口细腻无比,回味间是那样香醇,不但受到糖尿病人的喜爱,很多正在减肥的美眉也对它情有独钟呢。

【功德映月】

包装非常大气,双开式设计尽显体面和尊贵,8 只月饼 720 克的容量也超过常规月饼,尽显卓越,送人格外体面。其中最值得推荐的是椒盐百果月饼,它的配方与众不同,除了含有核桃仁、瓜子仁、松仁、杏仁等外,还有椒盐粉,吃一口,甜中带咸、别具特色。该礼盒定价公道,充分显示了功德林诚信为本的经营理念。

【功德圆满】

功德林精品月饼的代表,体现了功德林制作月饼的最高水平。礼盒内含极品五仁、精品玫瑰、精品香苔、蜂蜜核桃、贵妃赏月、罗汉冬菇、灵芝月、仙果月等 8 只月饼,秉承了功德林月饼一贯的低油、低脂、高营养特色,卓越的品质绝对让送礼方和受赠方都击节赞赏,经久难忘。



功德林月饼全面销售中
咨询电话: 63270218、33100700
地址: 南京西路 445 号