

变化总是在不经意间发生,然后慢慢地成为一种常态:这几年,苏式月饼正为越来越多的上海人所接受和喜爱,销量呈现爆发式的增长趋势。

与之相呼应的是,生产苏式月饼的厂家也多了起来。中秋节前,令人眼花缭乱的月饼广告里,增加了很多新面孔。

可是,懂经的老百姓还是认“熟”不认“生”。他们说得好:月饼是传统食品,没有时间的积淀和丰富实战经验,怎么能做出好滋味来?

这就让我们很容易理解:为何功德林出品的净素月饼年年供不应求。近百年的经验加上获得国家“非遗”称号的素食烹饪技艺,谁能望其项背?

用国家“非遗”技艺制作出来的经典月饼

功德林 好一个苏式月饼专家



选料专家 ——以健康、绿色为宗旨

用“火眼金睛”来形容功德林选择月饼原料时的标准,可真是一点不夸张。他们对原料有三大标准:安全、营养、品质,缺一不可。

先说安全,功德林使用的原料,都是绿色无公害级别的,很多人都说,选功德林月饼就是放心,其实就是冲着“安全”这两个字。举例而言,赤豆是月饼的主要原料,功德林选用的赤豆是国内品质最好的大红袍赤豆。

说到营养,我们拿食用油来举例或许最恰当不过了。目前,许多月饼都使用豆油或玉米油,而功德林的

高端月饼已经使用山茶籽油。山茶籽油产自纯天然生长的山茶树,以其籽压榨而成,具有极高的养生功能。由于营养价值高,它的售价每升要在 50 元左右,成本很高。

至于品质,从果仁的选择上最能见端倪了。果仁是苏式月饼必不可少的主料,如松仁、核桃仁、瓜子仁之类,功德林不但对产地和品种有严格的要求,更是全程监督其种植过程,以确保绿色无污染。进货的时候,专业人员还要就果仁的大小、口感、颗粒完整性等进行严格的筛选。

制作专家 ——国家“非遗”技艺做支撑

想知道“国家非物质文化遗产”烹饪技艺是怎样高超吗?尝尝功德林净素月饼就知道了。

功德林将素食烹饪技艺融汇到月饼生产之中,培养了一支专门做月饼的团队,月饼的生产过程有近 20 道生产工序,每道都有严格的标准。比如说,各种馅料的配方,就是功德林几代人经过数十年的实

践总结出来的,以上等五仁为例,每种果仁的比例是多少,先放什么、后放什么,搅拌时添加何种食用油,都有“秘方”。再比如,很多苏式月饼吃起来多少带一些生腥气,而功德林月饼却丝毫没有,口感又香又脆。这是因为果仁在加工过程中,有一道“秘密工艺”。

硬件专家 ——国内最大的素食品加工基地之一

这几年,月饼“代加工”、“贴牌”的消息不绝于耳,“这种月饼,吃起来难免心里吓丝丝的。”不少消费者如是说。

选择功德林月饼,就绝对没有这样的担忧了。因为,它全部产自功德林素食品厂,而该食品厂,是国内最大的素食品加工基地之一。

就说两点吧。其一,苏式月饼烘焙好之后,冷却是

一大难题。冷却不及时,不但影响口味还容易变质。不少企业只能将月饼装入塑料箱内,在仓库里自然冷却。而功德林素食品厂拥有国内先进的全自动化冷却系统,每小时能冷却 8000 只月饼。其二,由于食品厂规模大、设备先进,生产能力强,功德林完全可以从容地实现“以销定产”,从而大大提升了月饼的新鲜度,进一步确保月饼在安全、营养、美味方面都胜人一筹。

口味专家 ——传统与时尚齐头并进

功德林月饼好吃,首先好吃在饼皮上。它层次分明,每层都薄如蝉翼,对着灯光看,好似透明一般。尝一口,酥软而富于韧性,回味无穷。

功德林月饼好吃,更好吃在馅料上。它货真价实,果仁颗粒完整,清晰可见,咬一口,油而不腻,满口酥香。而且,它的品种特别丰富,既有传统经典口味,又有时尚新品。这里,我们就来介绍几款:

桃仁麻蓉 桃仁麻蓉的原料可丰富了,有核桃仁、瓜子仁、松仁、黑芝麻、芝麻等,既有营养,口感又丰富。据功德林师傅介绍,使用这些果仁是有讲究的,比如说,核桃仁、瓜子仁、松仁是为了增加嚼头,黑芝麻、芝麻可以提升醇厚的香味,回味就更加长远。

椒盐百果 它可是苏式月饼的“专利”,广式月饼是

没有的。椒盐百果的配方与众不同,除了含有核桃仁、瓜子仁、松仁、豆沙外,还有椒盐粉,吃一口,甜中带咸、别具特色,小朋友尤其喜欢,不少人拿它当早饭吃呢。

“春夏秋冬”系列 “春夏秋冬”是功德林高档月饼的代表,尤其适合对品质较有讲究的中高端人士。它的饼皮更加柔软、层次更加分明,好嚼、好消化,回味间还充满了醇厚的香味,果仁中增加了夏威夷果仁等其他上等坚果,糖和脂肪含量均大大低于普通月饼。

椰皇金沙 功德林时尚新品,尤其受到年轻人和女孩子的喜欢。拿在手里,就能闻到醇厚的香气;吃一口,馅心甜度始终,回味间又有一点若隐若无的奶油香。你也可将椰皇金沙放在冰箱里冷藏后再食用,入口颇有冰激凌的风范,酷暑里吃起来感觉爽口无比。

□文/辞达

必有一款为您而造

——对号入座选功德林盒装月饼

功德林盒装月饼有那么多品种,款款有特色,究竟选哪一款才好呢?那么,就让我们来帮你对号入座吧——

单位团购传递祝福

A:功德金牌 / 80 元

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。品种包括桃仁麻蓉、绿茸香苔、水晶玫瑰、上等五仁等经典品种,性价比极高。

B:功德金缘 / 138 元

功德林精品月饼,内含五仁正果、上等百果、水晶玫瑰、绿茸香苔、桃仁麻蓉、冬云罗汉,口味丰富,包装精美。



馈赠长辈尽显孝心

A:无添加蔗糖月饼 / 128 元

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,细腻无比,回味间是那样香醇的甜,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。



B:功德万福 / 218 元

提篮包装,古色古香,内装 9 只月饼,既有传统品种,又有时尚口味,更难得的是有一只 220 克的大月饼,尤其适合中秋节当晚全家分而食之,其乐融融!

礼尚往来卓越之选

A:功德映月 / 168 元

送给卓越的朋友,自然要选卓越的月饼,功德映月包装大气,双开式设计尽显体面和尊贵,8 只月饼 720 克的分量也超过常规月饼,尽显卓越。



B:功德圆满 / 288 元

功德林绝品月饼的代表,尤其适合送给高端客户。该礼盒内含绝品五仁、绝品玫瑰、绝品香苔、蜂蜜桃仁、贵妃赏月、罗汉冬菇、杏仁月、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,原料均使用最高规格,卓越的品质只有亲身试过才知道。

功德林散装月饼全面上市,
盒装月饼接受预订中
咨询电话:63270218、33100700