



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:

博山路128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

接待时间: 8:30-18:00



产品荣誉



- 1998-2016年 上海市著名商标 上海市工商行政管理局
- 1999-2016年 上海名牌产品 上海市名牌产品推荐委员会
- 2007年 上海市级非物质文化遗产 上海市人民政府公布
上海市文化广播影视管理局颁发
- 2008-2015年 中国月饼文化节中国名饼 中国焙烤食品糖制品工业协会
- 2008-2015年 中国月饼文化节金牌月饼 中国焙烤食品糖制品工业协会

公司网址: www.xhlgf.com 网店: 天猫商城 1号店

又到一年中秋时 花好月圆杏花楼

中秋节，吃月饼，早已成了一种习惯，每年这一天的阖家团聚带来的那些令人愉悦的、欢乐的、充满感恩的情绪，似乎也需要通过这种食物达到升华，久而久之，时间把这种带着浓郁亲情之感的味道深深的刻入了人们的记忆中，所以只要临近八月十五，总会有种莫名其妙的、想吃只月饼的冲动。就如同看到“杏花楼”三个字以及那只印有嫦娥仙子的月饼盒，晓得那期盼已久的团圆之日即将到来。

一块百年历史的金字招牌

杏花楼，创于清朝咸丰元年，是目前上海历史最悠久的广帮菜馆，从1928年的中秋节起，杏花楼月饼开始崭露头角。从最初源自民间手工技艺，到今天工厂量化的生产，你会发现，杏花楼月饼还是一如既往的好吃。经典口味永远保持着自己的水准，那不变的老味道总能唤醒一些和团圆有关的往事，而创新产品则带着独特的魅力，让你用味觉记住当下的情谊。或许这也是杏花楼月饼年年畅销的原因吧。要知道任何一种在消费者心目中享有盛誉的食品，无不是由于选用原料的精良和制作工艺的千锤百炼，一个小小的月饼折射出的是杏花楼几代人都拥有的对产品精益求精的专业精神。

杏花楼人知道，守护一块金字招牌远比开创更艰辛。锁在银行保险箱里的配方每年都有新的资料补充累积，月饼制作原料从源头抓起，坚守食品安全保障体系，建立现代物流配送中心……在这里看到的不仅仅是单一的月饼技艺的传承，而是一种杏花楼品牌精神的传递，简单的说，就是认真的、用心的做好每一只月饼。

一只不同凡响的豆沙月饼

上海人喜欢吃豆沙，无论糕团、馒头还是粽子、月饼，豆沙总归是最热销的品种之一。当然正因为爱吃豆沙，所以很多人对豆沙产品的口感和味觉都有自己不同的要求。要获得大众都认可的味道不是件容易的事，要保持长时间的钟情度就更是难上加上难。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，这也充分表明了人们对杏花楼月饼的认可和喜爱。

市面上那么多品牌的豆沙月饼，为何众人偏对杏花楼情有独钟呢？在请教了杏花楼第四代传人徐惠耀师傅之后，终于明白了其中的奥秘。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。除了对原料精挑细选之外，豆沙铲煮过程也是十分重要环节。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。

杏花楼最著名的那款特制玫瑰豆沙，每年限量生产，属于热销中的王牌。那令人陶醉的玫瑰清香，淡雅而不张扬，只需将这豆沙月饼放入嘴中细细咀嚼，就会感觉到这股淡淡花香在舌尖轻摆，混合着饼皮的面香及豆沙的醇香，一吃难忘。而另一款果仁豆沙，也是豆沙月饼中的翘楚，果仁与豆沙的结合，就好像一场好戏，在嘴里开演，精彩绝伦……杏花楼的豆沙月饼总有一种让人百吃不厌的好感。

一只深抓味蕾的奶椰月饼

这是一只低调的却有着深抓人们味蕾本领的月饼，那些一“吃”钟情的情况是经常发生，爱吃奶椰的人会发现这只月饼的味道多年来一直没变，每年中秋遇见，始终一副清纯的讨喜模样，个性的鹅蛋型状，那来自海南的椰丝带着热带阳光，散发出清爽的奶香，软糯适口又甜得沁人心脾，一切都是自然的刚刚好。奶椰月饼特别适合忙碌后的下午，佐上一杯清茶，提神醒脑，元气满分。

曾用身边的朋友做了个小调查，发现喜欢奶油椰蓉月饼的上海姑娘占比很大，可能也是巧合，但试问这样色香味俱全的月饼又有谁会不喜欢呢！

今年中秋，你吃过杏花楼月饼了吗？

花好月圆换新装

中秋佳节，走亲访友，欢聚时刻怎么能少了杏花楼月饼作伴呢？今年杏花楼月饼的花好月圆系列换了新装，天圆地方的设计，喜庆应景的红色，不仅颜值棒棒哒，提拿起来也十分方便。

除了极具中秋特色的外貌，内含的月饼也不马虎，由玫瑰豆沙、果仁豆沙、奶油椰蓉、蛋黄莲蓉、木瓜蓉、奶油柳丁组成的美味团体，也是杏花楼月饼经典与创新的集合。同时，换新装后的花好月圆系列在月饼的数量和份量上相较之前都有了大幅提升。最适合团聚时，大家一起分享。

浮云散明月照人来，团圆美满今朝醉。中秋，总是花好月圆的。



杏花楼月饼小提示:

未拆封的杏花楼月饼一定要放在阴凉、通风、干燥的地方。

如果已拆封未吃完的月饼，请连同包装盒一同放入冰箱冷藏，吃前一小时取出，软糯度和风味与放入冰箱前一般无二。

