

新雅手工月饼:味道的确不一样



“手工月饼”
已销售过半



在物质极其丰富的今天,好像没有哪一样吃的东西是花钱买不到的,偏偏今天的主角——新雅手工月饼,还真就稀罕到年年临近中秋节,都会供不应求。

从新雅传来的消息显示:今年手工月饼礼盒——“港式皇牌”和“五福之尊”预售均已过半,且销售速度快于往年。据悉,今年“港式皇牌”礼盒和“五福之尊”礼盒的产量和往年一样,依旧分别是5万盒和10000盒。按照眼下的销售情况估算,新雅手工月饼供不应求的情况今年依旧会出现。

在这里我们提醒消费者:如果你钟情于新雅手工月饼,不妨尽快出手预订;如果你从来没尝过新雅手工月饼,更是怎么都应该买点尝一尝。那美妙的滋味,亲自试过你才能有感受!



手工月饼稀罕在哪里

月饼作为传统节令食品,由来已久。最初的时候,它就是手工制作的。后来,食品行业进入现代化工业时代,月饼生产的一些环节,比如揉面、包馅,就由流水线完成了。

流水线当然有流水线的好处。第一,它速度快。以前,月饼的产销模式都是“前店后工场”。后来,喜爱新雅月饼的人越来越多,“前店后工场”再也无法满足不断增加的购买力。新雅借助食品工业化的发展契机,开设了新雅食品厂,引进了月饼生

产流水线,这样一来,月饼的产量大大提高了,越来越多的人能享用到新雅月饼,这当然是一件令人拍手称快的事。第二,流水线的生产环境,更便于食品卫生的掌控,这对于月饼这类产自高温季节、产量又巨大的节令食品来说,当然是好事。

纵观如今的月饼市场,各品牌已经全面进入工厂化时代,可见,当初新雅的领先一步,是具有前瞻性和战略意义的。不过这样一来,手工月饼难得一见,也就变得稀罕了。

稀罕还有另外一个原因:它的口感更传统。

为什么这么说呢?传统的月饼都是手工制作的,柔软度更好。而流水线生产出来的月饼,经过机器的挤轧,不管饼皮还是馅料,都不如手工制作的月饼松软。其次,手工制作的月饼,皮可以做得更薄,馅可以包得更多,机器在这方面也要逊色一些。还有,深受上海人喜欢的双黄莲蓉月饼,一定要手工包制,机器根本完成不了。

新雅为何要“限量生产”

新雅手工月饼年年都供不应求,有人曾建议新雅增加产量,可这个建议被陈耀良否定了。他告诉我们,就算最有经验的师傅,一分钟最多也只能包2个手工月饼;而培养一个手工月饼师傅,需要好几年,盲目扩大手工月饼生产队伍,生产者中必然会出现滥竽充数的现象。“要对消费者负责,对新雅的金字招牌负责!”陈耀良斩钉截铁地说。

据悉,新雅手工月饼车间有近30位师

傅,他们平均年龄40多岁,年龄最大的超过70岁,最年轻的刚刚30出头。老师傅有着40多年制作月饼的经验,他们用“传、帮、带”的方式,将手工月饼的制作工艺一代代传下去,不使它失传。

我们看到,包馅的师傅们用两只手兜着饼皮,慢慢将炒制好的馅料包进去,成品四周必须厚薄均匀,不能露馅。最有韵味的工序要数“出模”:左敲一下,左边松动;右敲

一下,右边松动;再敲一下,月饼脱模——“咚、咚、啪”三声,一个饼皮松薄、馅料饱满、花纹清晰的手工月饼便做好啦!这个看似简单的动作,一般人没有经过长期的严格训练,根本不可能完成。我们还发现,手工月饼车间对环境的要求程度甚至超过了流水线车间。新雅掌门人陈耀良说:我们不但要给消费者更传统的选择,还要给他们更安全的保障。



新雅盒装月饼:必有一款为您而造

企业团购传递祝福

A:全家福/93元

铁盒包装,外观大气,名字喜庆温馨,内含玫瑰细沙、奶油椰蓉、莲蓉月饼、上等五仁、莲蓉蛋黄等5个品种8只月饼,品种囊括了新雅经典之作,性价比非常高。

B:心意坊/138元

时尚口味与经典月饼的双式组合,既含玫瑰细沙、奶油椰蓉、上等五仁、莲蓉月饼这“四大金刚”,还有充满时代感的抹茶月饼,让味蕾的感觉更加丰富。

自己享用适口者珍

A:港式黄牌/98元

港式加头月饼,纯手工制作,限量供应,莲蓉双黄是永不落幕的经典之作。

B:90周年纪念版/188元

这是新雅今年新推出的月饼,里面有一款猪油细沙月饼,是新雅的经典口味,曾一度停销了10多年。今年这款月饼重新上市,受到大众的追捧。纪念版里的另外5只月饼也特色鲜明,值得一品。

送给长辈尽显孝心

A:七星伴月/168元

“七星伴月”这个名字听起来就很温馨,让人想起儿孙绕膝的场景,和中秋的团圆气氛十分吻合。礼盒内含7个小月饼和1个大月饼,很多家庭喜欢在中秋节这一天,将大月饼全家分而食之,代表了“有福同享”,而7个小月饼则留给父母平时两人分而食之,每次进食适量,既不浪费又不增加肠胃负担。

B:富贵提篮/238元

15只月饼只要238元,还是提篮包装,真是要多实惠就有多实惠。古色古香的提篮包装里装有豆沙、莲蓉等传统品种,又有栗蓉、抹茶等时尚口味,让你一次尝遍新雅美味。

商务馈赠卓越之选

A:五福之尊/288元

新雅限量生产的手工精品月饼,港式加头纯正白莲双黄,最能体现新雅原料精良、工艺精巧的特色,每只月饼都由高级技师手工制作,是能让你和你的朋友都击节称赞的选择。

B:皇品鲍翅月/398元

新雅的月饼大师选择高档鲍鱼、鱼翅为原料,经特殊工艺制成馅料,做成月饼。其馥郁的香气、醇厚的口感让品尝者经久不忘。



新雅官微二维码



新雅天猫官网二维码

○新雅月饼咨询热线:

63517788、63224393

○新雅粤菜馆地址:

上海市南京东路719号

○新雅食品官网:

www.sunya7788.com

○新雅食品天猫官网:

xinyashipin.tmall.com