



## 新麒麟月饼:

# 传统工艺 匠心研制

新麒麟自创立以来,一直秉承传统制饼工艺,匠心研制,精心挑选月饼食材,以心制作中秋味道。走进新麒麟拱北口岸店,“古法现烘月饼——传统手工”赫然映入眼帘。店内人流穿梭,很多人都是来买新鲜出炉的现烘月饼的。据说,在新麒麟另外三家分店,古法现烘月饼同样颇受欢迎。“新麒麟古法现烘月饼,真材实料,现做现卖,甜而不腻,入口即化,我很喜欢。”一位顾客如是说。

### 天然古法 用料淳朴

新麒麟天然古法现烘月饼材料要求苛刻,馅料用人工压榨碾烂,用柴火煮炼而成,无任何添加剂,绿色健康。新麒麟严格把控每一道制作工序,每一次制作,每一次烘培,用心传滋味,为消费者提供放心、优质的中秋味道。

新麒麟传统手工古法现烘月饼,其流程与传统手工基本一样。原料精选,颗颗细挑慢选;熬糖浆,把握每一个气泡的绽放;称馅和拌馅,丝丝不差的满足;开皮、包馅和打饼,用心雕刻的艺术;烘烤,精准控制每一摄氏度;

凉饼,尽情地释放香味;包装精美,总是让人喜欢。整个过程虽然比较繁琐,但新麒麟依然一丝不苟把好每一道关口,确保每一块月饼的品质。

新麒麟目前制作的古法现烘月饼有豆沙素月、蛋黄豆沙、蛋黄莲蓉3个品种,在其香洲山场店、前山瑞华店、斗门荣基店、拱北口岸店均有售,平均每个店一天销售近400个。

### 用心做好饼 健康又时尚

新麒麟始终坚持“新鲜、自然、健康”的经营宗旨,不断研制出更多、更健康、更美味,也更加时尚、精致、富有艺术感的产品,让广大消费者享受到新麒麟用心烹饪出来的好味道。

新麒麟今年新推出的品种有:至尊金腿伍仁饼皇,外形花纹清晰、饱满,饼腰微凸,饼面不凹陷,金黄光亮,味道甘香,口感软韧,不会甜腻,一口一口地咀嚼,舌底散发着甘甜幽香,吃后齿颊留香,满满都是传统风味;冰皮七星伴月,内含有果王榴莲蓉、软心绿豆蓉蓝莓味、软心绿豆蓉芒果



味,以及特别新研制的软心抹茶杨枝甘露味,巧心思,巧创意,多种口味,享受不同的滋味,口感酥软滑爽,略有弹性,色彩清透如雪,让人爱不释手。

除此之外,新麒麟极品流心奶黄月、双黄纯莲蓉月等也都值得细细品尝。新麒麟也有许多惊喜回馈给消费者,在9月7、8日两天可5折购买月饼券,每人限购3盒,可任意挑选指定口味。

于华英 林明波

## “粤海润玉”杯有奖征文选登

### 这晚,心情如花

又到中秋了,去年的中秋犹如昨天。

那天我们一家人开心地享用丰盛的中秋晚餐后,正准备像往年一样去珠海著名的情侣路赏月,老父亲望了望屋角的老乡寄存的渔网、马灯,说:“不如我们去郊外边赏月边捉螃蟹吧,对了,就去横琴吧,那里有个地方的野生螃蟹真多。”

“好啊,太好了!”家里的孩子一听高兴得蹦跳起来。

我们把车开到一个叉河边,在较为平坦的浅滩前停下,然后把渔网铺在浅滩上,把马灯点亮放在渔网中间,最后就近在浅滩前的一块空地上铺上干净的胶纸,把赏月的水果、月饼摆出来。

那晚的月亮特别的亮,月光特别的温柔,这温柔的月光伴着郊外凉爽的微风,让人的身心特别的柔软。我们边吃着月饼和水果赏月,边时不时朝渔网上瞄瞄,突然父亲“嘘”的一声,眼睛盯着浅滩上的渔网,大家一齐望去,一只大蟹横行着从水中爬上岸,紧接着它的身后又是一只,大家兴奋地一起站起来,要去捉。“都坐下”父亲轻声说,接着又看到一只、两只、三只,多只,它们一只挨着一只很有次序地朝岸上爬着,在领头的大蟹快到马灯下时,父亲站了起来,说“抓蟹去”。大家轻手轻脚地跟着父亲到了网中,父亲五指往领头的那只大螃蟹的背上一按,就把那只活动着的大螃蟹抓起丢进我们拉着的鱼篓网里。一只,又一只……哗,装了好大好沉的一大袋。

那晚我们都喜滋滋的,在返回来的路上,我抬头望望我们这城市的夜空,万家灯火灿烂得让我分不清哪是月光,哪是星空,哪是灯海。

这晚,心情如花。

张晓锋

新麒麟月饼

传统的记忆 美中华 食

真材实料 现做现卖 无添加剂

# 古法现烘月饼

——传统手工

豆沙素月(150克)6元/个 蛋黄豆沙(150克)8.5元/个 优惠:每筒(4个)减2元

蛋黄莲蓉(150克)9.5元/个 包装盒:5元/个 可免费试吃

新麒麟口岸店、瑞华店、山场店、荣基店均有发售  
订购热线:0756-6313288

新海利 珠海老字号

新海利月饼荣获2017珠海月饼节 知名月饼品牌 优质月饼品牌

地址:珠海市拱北夏湾粤华路新海利大酒店  
订购直线:0756-8899333  
联系人:邓小姐、韩小姐

新海利 CHINESE MOONCAKE 月餅