

周口郸城：手工月饼制作忙 守“味”中秋老味道



周口手工月饼“热”

这几天,位于周口郸城县宁平镇的一家手工月饼加工坊迎来了制作高峰期,有着30多年月饼制作经验的周天刚正带领着大家一起拌馅、擀面、包馅、压月饼,大家动作娴熟,忙个不停。

郸城县宁平镇月饼制作师傅周天刚说:“我做月饼这个技术,是上一辈传承下来的,大家慕名而来,品尝我的油酥月饼。”

郸城县宁平镇手工油酥月饼有着百余年的历史,其制作技艺已被列入河南省非物质文化遗产。虽然制作时间长、费工夫,但他们始终保持着传统的手工技艺,从和面到调配馅料,每一道工序都有着独特的制作“秘方”。

宁平镇月饼制作师傅周天刚说:

“月饼好吃的关键,第一提糖,黏稠拉丝为标准。另外纯香油和面制作,保证它的口感酥脆、好吃。”

经过高温烘烤后,一盘盘热气腾腾、色泽金黄的月饼就新鲜出炉了,散发出浓郁的香气,吸引了不少顾客前来购买。

顾客张华说:“家里边老人都喜欢吃这种月饼,又有那种儿时的感觉,还是觉得这种月饼比较好吃。”

周口市郸城县宁平镇月饼加工坊老板王雪燕说:“很多人都喜欢吃这种传统的纯手工油酥月饼。每年到这个时候,店里都非常忙,目前咱店里边儿已经预定了一万多单月饼订单了。”

大象新闻

潢川县：点“茶”成“饼”



茶月饼

□大象新闻记者 龚雪 通讯员 王迎辉 万东生

中秋临近,家家户户都在准备购买月饼欢度佳节。近年来,作为绿茶主产区的信阳市潢川县通过发展“茶+”经济,点“茶”成“饼”,制作口味丰富、样式独特的“茶月饼”,广受市民欢迎。

日前,河南澳嘉食品有限公司生产线上派热火朝天的生产景象,正在生产线上巡检的生产经理王婕告诉记者,今年已经是该公司研发制作“茶月饼”的第5个年头了。每天早晨8点钟,她都会准时出现在生产车间,跟踪月饼的生产情况。

谈起研发“茶月饼”,河南澳嘉食品有限公司董事长刘杰介绍,他们企业主要是生产糕点、速食产品,厂区正好处于信阳市潢川县的绿茶主产区仁和镇。前些年,看到数万亩的茶园,于是他就突发奇想,尝试把茶叶和月饼结合起来,没想到上市后,消费者反应非常好。

记者了解到,从7月中下旬起,该公司就已经进入了月饼的生产准备阶段,由于准备早、订单足,每天都在满负荷生产,产品主要销售北京、天津、上

海、广州等30余个大中城市,供不应求。

在厂区内,记者看到,临近中秋,为了第一时间抢到茶月饼,很多采购商纷纷亲自赶到公司提货。来自郑州的采购商张晓告诉记者,月饼的生产企业有很多,但是生产“茶月饼”的企业屈指可数,他们公司已经和澳嘉合作3年了,因为茶月饼吃起来清新不腻口,消费者都比较喜欢,也是畅销的主要月饼品种之一。因为销量好,在去年的基础上,他们公司今年又增加了2100箱,来满足客户需求。

做足“茶文章”,做优“茶经济”,潢川县营商环境服务中心、政务服务中心主任余辉表示,茶产业和绿色食品产业都是潢川县的主要特色产业。近年来,潢川县不断持续优化营商环境,解决了食品龙头企业创新方面的后顾之忧,使他们敢尝试、敢拼搏,通过延伸地方特色产业链条,提高产品附加值,推动企业不断创新形式和载体,让绿色食品产业成为该县的主导产业。下一步,他们将下大力为企业做好服务,推动潢川县把“茶经济”这篇文章写得更加出彩。

安阳：月饼市场刮起“健康简约”风



各式各样的月饼

小小一枚月饼,寄托着团圆、丰收等美好寓意,是中秋节佳节广受人们欢迎的传统美食。在“厉行节约、反对浪费”的大环境下,今年的月饼市场又有什么样的新变化?大象新闻记者走访安阳市内多家商超和卖场进行了探访。

平价月饼是主流

8月25日,在文峰北街一家大型超市内,记者看到,超市最显眼的销售区域已被各式各样的月饼占据,几名推着购物车的市民正在仔细选购月饼。

从包装上看,今年的月饼依旧是“简约风”盛行,散装、简装月饼不必说,盒装月饼也大多“衣着朴素”,少了各种隔层与装饰,更注重实用性。

从价格上来看,单个的散装、简装月饼价格普遍都在10元以内,盒装月饼的价格主要分布在100元至300元。

昔日包装华丽、价格在数百元甚至上千元的高端月饼礼盒踪迹难觅。

“与往年相比,今年的月饼包装更简单,价格更亲民。”市民李

女士表示,月饼是中秋节的传统食品,它的价值不在于包装的豪华精美,而在于它代表团圆和收获的内涵。“月饼不需要豪华包装、昂贵价格撑面子。”她说。

市民赵先生已经在月饼销售区驻足许久,他的购物筐里装了不少口味各异的简装月饼。“今天,我来买自己家吃的月饼。既然是自己家吃的,那就买散装、简装月饼,口味、数量、品牌可以自由搭配,好吃不贵、方便实惠。”市民赵先生说。

此外,记者还观察到,小规格的“迷你月饼”成为新宠。“‘迷你月饼’大部分重量在30克左右,一两口就能吃完,非常适合我这种嘴馋却吃得少的人,避免了浪费。”市民王女士说。

月饼口味更丰富

除了包装“瘦身”,口味创新也成为月饼市场的新“食”尚。

在建安街一家商店的散装月饼区,记者看到,月饼不仅有豆沙、莲蓉、五仁等传统口味,还有以水果、鲜花、巧克力等新颖馅料制作的创新口味。

月饼售货员表示,创新口味的月饼卖得也很好。

“现在月饼的口味越来越多,选择面很广。我觉得新奇口味的月饼很有意思,所以,遇见了总会买些尝尝。”喜欢尝试新鲜事物的霍女士买了山楂、榴梿口味的月饼。

同时,随着健康意识的提高,消费者在选择月饼时也越来越关注其中的健康因素。不少以“全麦”“粗粮”“100%零蔗糖”等作为卖点的控油减糖月饼悄然走红,无糖、低糖、低脂等健康概念的月饼成为市场的新宠。

正在减肥的黄女士告诉记者:“我在选择月饼时也会看它的糖分和脂肪含量。”

今年的月饼从包装到饼体都变得更加轻盈,兼具美味的同时增添了更多健康元素。今年的月饼市场折射出中国人崇尚健康、勤俭节约的消费理念。大象新闻

拍卖公告

受委托,我公司定于2024年9月21日上午10时在太康县自然资源局六楼会议室举行拍卖会,公开拍卖位于太康县冯河北侧毛庄镇大刘庄村行政村续庄村南数套别墅(详见拍卖标的清单)。

上述拍卖标的以现状拍卖,具体位置、面积和权属状况等以委托人提供的相关资料或评估报告为准。有意竞买者请于2024年9月20日下午17时前向我公司交纳相应数额的竞买保证金,持有效证件办理竞买登记手续。保证金以实际到账为准,未成交者全额无息退还。

展示时间:2024年9月19日—20日

展示地址:标的物所在地
咨询电话:0371—67773776
15238390999
公司地址:郑州市花园路144号信
息大厦19层
河南省清风拍卖行有限公司
2024年9月13日