



义一够购一编的到如包款月了场还开月予一中秋
的个帮方些特月好何装式饼上各有月同家秋
中健助法月意饼吃何装式饼上各有月同家秋
康大希饼的选呢又能还样多早十同中团时
有家望的编？实能选样样就多天样也离圆
意过能选了小惠购，有的的现市秋不开日

中秋月圆闲话月饼

月饼吃法有讲究

A、多尝吃鲜：月饼花色品种繁多，不可能样样都能吃到。如按一家人口的多少，选购喜欢吃的几种月饼，各切成几份，同时分食，就可以品尝到多种风味。

B、吃新莫存放：新鲜月饼圆正饱满，感观好，香味浓，味美可口。月饼忌高温又怕潮，放久了会失去香味特色，馅也会变质。如将月饼放入冰箱，皮硬

味失。而吃了有霉点的月饼又易引起食物中毒。

C、按顺序吃：月饼一般是咸、甜两种，如咸甜月饼同食，应先吃咸的，后吃甜的；如果备有鲜、咸、甜、辣等不同风味的月饼，应按鲜、咸、甜、辣的顺序吃，才能把月饼的味道品尝出来。

D、配热不配冷：月饼富含脂肪，

吃时不宜配冷饮，否则会引起腹泻。最好泡一杯热茶或备一杯开水，边吃边饮，一则可以止渴，二则能去除口中异味，使月饼更为爽口。

E、适量食用：月饼中含有较多的油脂、蔗糖，不宜过量食用，如过量食用会引起肠胃不适，特别是老人、儿童、肠胃功能不适者，更要注意适量为宜。

中秋 饼香

T03

三湘都市报

2010年9月10日 星期五
编辑/黄双玉 图编/李梓延
美编/张元清 校对/刘湘

月饼的分类

就口味而言，有甜味、咸味、咸甜味、麻辣味；从馅心讲，有五仁、豆沙、冰糖、芝麻、火腿等；按饼皮分，则有浆皮、混糖皮、酥皮三大类；就造型而论，又有光面月饼、花边月饼和孙悟空、老寿星月饼等。

具体讲，全国月饼可分五大类：京、津、广、苏、潮。花色近似，风味却迥然不同：京津月饼以素字见长，油与馅都是素的；广式月饼则轻油而偏重于糖；苏式则取浓郁口味，油糖皆注重，且偏爱于松酥；潮式月饼身较扁，饼皮洁白，以酥糖为馅，入口香酥。

如何选择月饼

A、看品牌，尽量选择那些名牌老字号的产品。

B、看商标，买生产标识规范齐全的月饼。特别要注意查看包装盒醒目位置上有无“月饼”的字样。

C、看生产日期和保质期，检查包装是否完整。

D、看月饼表面是否有明显的油腻感，月饼形状是否规范，色泽是否均匀，花纹是否清晰，并查看是否有焦糊和霉变现象。新制作的月饼色泽鲜亮，外表油亮，口感绵软。陈旧劣质月饼色泽不正，黯淡不亮，发乌发干。另外，有的月饼看起来发乌，原因是使用的油不好，可能使用了劣质油。

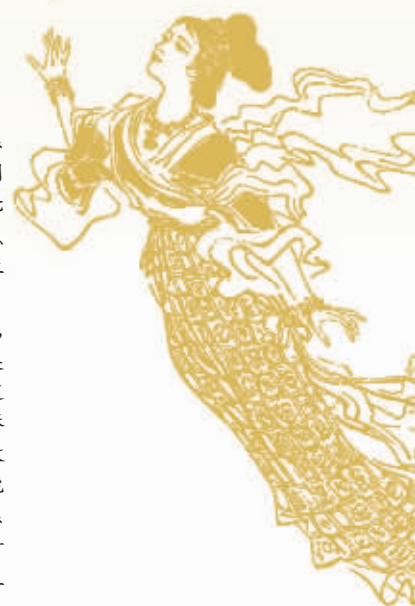
E、嗅闻月饼是否有油脂腐败的味道。

F、月饼切开后，注意看皮的厚度，正常的月饼厚度应在4毫米左右。

通程大酒店新推出 迷你玲珑月和通程吉祥月

2010年“通程明月”推出多款系列品种，种类丰富，满足多层次不同需求的客人。在去年碳烧酥皮月、七星伴月、酥皮七星伴月、双黄五仁月、通程御月系列、通程极品月的基础上新推出迷你玲珑月和通程吉祥月。

其中迷你香馅月汇集四个品种，四种不同形态，三种不同工艺，物美价廉。通程吉祥月是专为客人量身定做的礼品迷你款，满足个性需求。酥皮七星伴月A款专为大客户定制，数量有限，从外包装到月饼品种，都能让顾客感受到VIP的优越。在月饼系列更新的同时，月饼的口味也在与时俱进，推陈出新。在保留蛋黄莲蓉、五仁、香菇肉、鲍鱼、燕窝等经典口味外，今年馅料采用进口樱桃、摩卡咖啡、沙爹酱以及上等普洱茶等等。



通程国际酒店管理有限公司

Dolton International Hotel Management Co., Ltd.

通程明月



传承文化◎品味生活

传承五星高贵品质，历经12年精心锤炼，2010年“通程明月”无论是月饼的选料制作，还是包装设计，都带给您全新体验，满足您对品质生活的追求。

通程国际大酒店 (86-731) 84158188 或114
同升湖通程山庄大酒店 (86-731) 85168888-12101
通程温泉大酒店 (86-731) 87108888-88888
通程麓山大酒店 (86-731) 88883321
通程盛源酒店 (86-731) 85268888

中秋节快乐
Happiness