



月饼培训 PPT 课件



目录

- **月饼的历史与文化**
- **月饼制作技巧与原料**
- **月饼市场现状与趋势**
- **月饼的品牌建设与营销策略**
- **月饼的质量安全与监管**

01

月饼的历史与文化



月饼的起源与传说



传说

月饼的起源还有另一个传说，与元末起义领袖朱元璋有关，他通过月饼传递起义信息，将月饼用作通讯工具。

起源

月饼起源于中国的唐朝，据传说是由唐明皇为赏月而发明的。





月饼在中国文化中的地位



01

传统节日食品

月饼是中国传统节日食品，是中秋节必不可少的节令食品。

02

文化象征

月饼不仅仅是一种食品，更是一种文化象征，代表着团圆、和谐和美好。



月饼的种类与特色

01

广式月饼

以皮薄、馅足、松软、香甜而著称，常见的口味有豆沙、莲蓉、五仁等。

02

苏式月饼

以皮脆、馅软、香酥、可口而闻名，常见的口味有肉松、蛋黄、火腿等。

03

京式月饼

以皮薄、馅实、油润、香醇而著名，常见的口味有山楂、枣泥、核桃等。



02

月饼制作技巧与原料



月饼制作的基本技巧



面团调制技巧

掌握好面粉、糖、油等原料的比例，以及和面时的水温，确保面团软硬适中，易于操作。



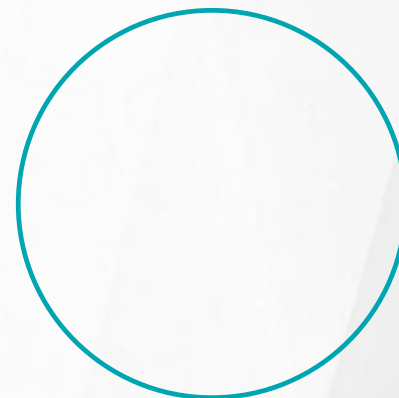
馅料调制技巧

根据不同口味的需求，掌握馅料的配方和调制方法，保证馅料口感细腻、味道纯正。



成型技巧

学习各种月饼的成型手法，如包、捏、压等，使月饼形状规整、美观。



烘烤技巧

了解月饼的烘烤温度和时间设置，以及如何调整烤箱温度来控制月饼的色泽和口感。



月饼的主要原料



面粉

是月饼制作的基本原料，用于制作月饼的外皮。根据不同的需求选择不同筋度的面粉。



糖

用于增加月饼的甜味。根据口味需求选择白砂糖、红糖等不同种类的糖。



油

用于调制月饼面团和馅料，使月饼口感更加细腻。常用的油有花生油、玉米油等。



馅料

是月饼的灵魂，常见的馅料有莲蓉、豆沙、五仁等。根据不同的口味需求选择不同的馅料。



不同口味月饼的特色原料

01

蛋黄月饼

在制作外皮时加入咸蛋黄，使月饼口感更加丰富。
需要额外准备咸蛋黄作为原料。

02

冰皮月饼

外皮采用糯米粉等原料制成，无需烘烤，口感软糯。
需要额外准备糯米粉、粘米粉等原料。

03

水果味月饼

馅料中加入各种新鲜水果或果酱，口感酸甜可口。
需要额外准备新鲜水果或果酱作为原料。



03

月饼市场现状与趋势

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：
<https://d.book118.com/968103133034006060>