



红房子：有您 有家 有团圆！

红房子精耕细作20余年，始终不变的目标就是要坚持做一枚好吃的月饼，让所有吃到月饼的人感受到爱的情怀，感受到家的温暖。

正因如此，红房子对每一个环节都极为严苛，确保品质。

精选好食材，最好的原料、最足的馅料，让您口福满满，幸福绵长；

追求好工艺，最好的酥皮、最专业的手工，让您味蕾解放，尽享纯粹；

打造好月饼，每一道工序的严格把关，每一道食材的自然本真，都来源于红房子倾尽全力想要为您做出一款好月饼的期盼之心。

红房子的每一点进步都源于对自己、对产品的更高要求；红房子的每一次发展都离不开您的支持与厚爱，感谢各位朋友的一路同行。

有您，有家，有团圆。

有一种美味 它只属于你

年年中秋明月夜，岁岁月饼有特点。致力于营造人与美食的极致关系，红房子每个时段都会研发新的产品适应人们日益刁钻的味蕾。正值中秋节前夕，新的产品也在红房子的加工基地里从研发品演变成百姓餐桌上的艺术品。

一个月饼的诞生，凝结十几道复杂工艺。

民以食为天，食品最重要的就是质量安全。红房子得以生存和壮大的灵魂就在于每一份产品都是经过严格的质量验证。所有工作人员进入厂区都要穿上消毒的工作服，佩戴口罩，双手也需经过消毒液的浸泡深度清洁。进入加工区前，要通过风淋和二次风淋间进行全身的消毒，全力保证每一个环节的质量安全，为食品安全保驾护航。

● 苏式月饼 ●

精巧玲珑，松软酥绵，浓郁香甜，层次分明的苏式月饼要经过制皮、制馅、包馅、烘烤等大大小小十几道复杂的工序，所以只能手工制作，每一个都独一无二。

饼皮经过多次手工擀制，确保层次突出、口感酥香。

馅料选用顶级肉松，大小均匀，分量充足。

首次烘烤后，再进行两次刷蛋液，使饼皮金黄，表层轻洒奶油脆皮作装饰，外形精致美观。

苏式肉松月饼出炉后，金黄油润，圆边略鼓，满口酥香，回味无穷。

● 广式月饼 ●

皮薄松软，色泽金黄，图案精致，关键在于包馅的过程和模具的材质。

打皮过程中，先将糖浆缓缓倒入容器，增加黏度和口感，再依次加入盐、油和面粉，搅拌均匀成饼皮。其中油的加入颇为讲究，采用月饼专用油，分四次倒入容器，使其充分融合，油香四溢。

馅料选用上好莲蓉作底，并将大小均匀的鸭蛋，烘烤20分钟直至金黄后进行包裹。包裹过程中，手劲得当，使蛋黄完整且均匀裹在饼皮正中，外表美观。

月饼成形至关重要，好的模具则能锦上添花。红房子的专用月饼模具流传十余年，长时间用油浸泡保持润滑，模具使用过程中必须保证“三下”成形，只有手艺娴熟的老师傅才能操控。

最终成形的莲蓉蛋黄月饼经过两道烘焙程序才能完工。首次烘焙至八成熟，出炉后人工刷蛋液，使月饼表面覆上金色蛋液，再次烘焙，最终出炉的月饼表皮金黄，色香味俱佳。

吃申情三宝 过有料中秋

月饼，好吃才是硬道理！

红房子纯手工月饼系列——申情三宝，从产品用料到制作工艺，每一步都认真、每一口都好吃。

红房子三宝之招牌五仁月饼：每一味，都够味

腰果：因为精选。红房子精选每一颗腰果，果仁清甜酥脆，唇齿留香。

核桃仁：因为新鲜。只采用当季优质核桃，拒绝任何添加，自然原味，清香酥脆。

松仁：因为原产。来自长白山正宗产地，与生俱来的松木香，无与伦比的香脆口感，让您的舌尖恋上自然的味道。

杏仁：因为纯粹。纯粹是杏仁美味的关键，藏不住的香气。每一口都是纯粹的美味。

南瓜子：因为自然。慢焙细炒，才能保留南瓜子最自然的香味。红房子精选南瓜子，果仁厚实，气味清香，口感香脆，绽放自然活力。

红房子三宝之双黄莲蓉：源自天然，取材挑剔

优质小麦粉：选取黄淮流域种植的冬小麦，石墨低速低温研磨，最大限度保留小麦的蛋白质等各种营养物质。

碳化白糖：广西高纯度碳化白糖，色值低，久存不变色，更营养更健康。

营养蛋黄：选用当地独有的红土腌制的咸蛋黄，富含卵磷脂，口感醇正、咸香适宜。升级版的双蛋黄配置，给您的舌尖带来极致体验。

优质湘莲：产自湘潭的优质湘莲，粒大饱满，洁白圆润，口感细腻，口味纯正。

红房子三宝之帝王酥：月饼之王，极致口感

酥皮：采用纯手工工艺，每一层都是月饼大师们反复揉捻而成，小细节深藏大工艺。

酥松：好吃，因为纯粹。纯粹是肉松美味的关键，只有精选瘦肉，不停地翻炒，藏不住的香气。每一口都是入口即化的纯粹美味。

蛋黄：选用当地独有的红土腌制的咸蛋黄，富含卵磷脂，口感醇正、咸香适宜。

Q心：严选优质健康的糯米，纯手工打出香Q柔軟的馅料，富有嚼感及Q度，让月饼别有一番风味。

本版文字图片由信阳市红房子食品有限责任公司提供

