

2020云南月饼哪个最出名（2020最出名的云南月饼品牌）

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/d7da73219e24f136e3d3271bc549efe3.html>

范文网，为你加油喝彩！

中秋节快到了，各类月饼琳琅满目，让人挑得眼花缭乱。不知道该吃哪种口味的月饼，不知道该买哪个牌子的月饼？跟着点评各地月饼排行榜买，才是中秋节的正确打开方式呀！还不知道怎么在点评看榜单？这就让点评君手把手教你，榜单在手，中秋月饼我有！

怎么样，大家都get了吗？接下来就看看点评在榜单上找到的各地特色月饼吧，每一个都值得买！

上海月饼排行榜no.1

鲜肉月饼

要说上海月饼老牌、正宗的担当，位列【上海月饼排行榜】top1的真老大坊在鲜肉月饼界确实是真“老大”，不仅价格够亲民，而且肉香酥多。点评君每次去都要排上好长的队，生意相当火爆，建议趁早错峰去买哦，只需一口就会让你感叹不枉此行！

在上海人眼里，酥皮的鲜肉月饼无疑是中秋节必不可少的味道之一。将面粉、花生油、糖和水搅匀，反复揉压成水油皮。猪肉糜、榨菜丁及调料按配比加入搅打上劲，到溢出水的状态，接着将油酥、肉馅裹进油酥皮，小火慢煎。

刚出炉的鲜肉月饼是最好吃的，饼皮酥脆软糯，肉馅紧实q弹，无比鲜沈阳化工学院科亚学院嫩，一口下去露出油亮晶莹的汁水，甜咸的口感，层次丰富，酥皮中和了汤汁的味道，香而不腻！

昆明月饼排行榜no.1

精致云腿月饼

【昆明月饼排行榜】top1的嘉华鲜花饼是云南月饼的老品牌了，外省人大概也有所耳闻。他家的

云腿月饼极受追捧，16层起酥的饼皮堪称一绝！近年来还推出了全新的咸蛋黄口味，口感更加丰富，点评君极力推荐大家尝试哦~

云南人极擅长于将鲜花、云腿入菜，云腿月饼可以算是糕饼界的一大特色。它的原料工艺完全是由云南人糅合了自身的文化特色与饮食爱好独创而成，口味也独树一帜。

用昆明特有的紫麦面粉、水油等调制酥皮，内馅必须采用当地的宣威火腿，配英雄联盟九尾狐符文以冬蜂蜜、猪油、糖。烤制后的月饼褐黄小巧，摸着略硬，咬一口却香酥不散，散发出浓郁的薰腌蜜制的火腿香气，甜中带咸，绵密中还带有肉的嚼劲，风味独特！

北京月饼排行榜no.1

干菜月饼

讲究的北京人不吃稻香村，过节都买富华斋家的点心，干菜月饼尤其是他们家一大特色。在当地人眼里，吃点心要配茶，得空了来富华斋点上一份“苏子茶食”配上一块干菜月饼，坚果奶茶配上咸香的果子，别有一番滋味！

干菜月饼是京式月饼的一大特色，酥软的饼皮里包着梅干菜馅儿，咸鲜的味道在一众甜口的月饼中显得格外特别。黑色的馅料，光凭肉眼辨不出原料来，只有细细品尝才能在舌尖感受出，那一粒粒细硬的是瘦肉碎，那厚实弹牙的是香菇块。

制作干菜月饼也比较重工，与平常工厂机器生产的糕饼不同，要让这月饼皮细腻柔软必得人工揉制，是因为人工揉面时间久，除了揉入空气，还可以增加颗粒之间的摩擦，因此工序就相当费时。

深圳月饼排行榜no.1

香港美心流心奶黄月饼

香港美心集团出品的流心奶黄月饼，在流心月饼界绝对是鼻祖级的存在。吃过他家月饼的人都知道，流黄月饼真的是逆天美味。每次临近中秋，点评君朋友圈的代购们几乎都为它争破了头，跑断了腿。

流心奶黄月饼是近年来月饼口味的大热门，尤其是在临近香港的深圳更是火的一塌糊涂，荣登【深圳月饼排行中秋节的作文400字优秀作文榜】首位。质感酥香松软的饼皮，采用法国牛油精制而成浓香的奶黄，夹着干沙的咸蛋黄，揉合了椰奶和蛋的香味，一口下去让人惊艳！放微波炉叮个几秒，对半切开电容器知识点后奶黄流得更加厉害，让人垂涎欲滴。

“小饼如嚼月，中有酥与馅”，地方不同，月饼口味也风格各异，小伙伴们可以打开大众点评app，只要输入所在城市，就能搜到各地的月饼排行榜啦！除了以上几款老字号月饼，常见的口味还有五仁、椒盐、枣泥、莲蓉……作为资深的豆沙党，点评君很爱豆沙馅儿月饼，你最喜欢什么

味道的呢？欢迎在评论区告诉点评君哦！

虽然如今各种新式月饼层出不穷，但霸占各地月饼排行榜的，依然是老牌的、特色月饼，象征着圆满、团圆，有着小时候味道的月饼，才是大家的真爱。还在犹豫什么？快去点评榜单找当地曹植白马篇老牌月饼店，尝尝最地道的团圆味吧。

更多 作文 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发