

# 特克斯县特色黑小麦月饼抢鲜上市 传递浓

中秋节临近，作为节日美食主角的月饼，已经在特克斯县各大超市、烘焙店、网络平台抢“鲜”上市，处处洋溢着浓浓的节日氛围。为迎合当地群众对月饼口味的需求，特克斯县阿娜尔食品加工有限公司紧紧抓住节日的市场需求，推出了独具特色的黑小麦月饼。刚刚走进月饼加工车间，就闻到一股浓郁的香味，工人们正在忙着赶制中秋手工月饼，揉面、配馅、扯皮、包馅料、按压成型、烘烤，每一个步骤都是纯手工制作，加工车间就像是一个热闹的“大厨房”。阿迪拉·阿布都热依木是齐勒乌泽克镇的村民，她在阿娜尔食品加工有限公司工作已经三年了，如今她制作月饼的手法越加娴熟，通过这份工作，让她在学会烹饪技术的同时还有了一份稳定的收入。阿迪拉·阿布都热依木说道，做这月饼，活轻松，一个月两千多，挺好的。制作特色黑小麦月饼，每一个环节都大有讲究，经制包馅、成型、焙烤工艺加工而成。虽然包装朴素，样子看上去平平无奇，却能以最接地气的味道和最独特的口感来打动每一位顾客。特克斯县阿娜尔食品加工有限公司负责人艾力·伊拉木表示，今年公司制作的特色月饼是用二乡本地的黑小麦制作出来的，它的味道非常独特，里面的五仁月饼掺加了我们本地的一些特产坚果。今年阿娜尔食品加工有限公司推出黑小麦月饼的第三个年头，随着加工手法的不断娴熟，产品也越来越可口，前来购买和订购月饼的顾客也是络绎不绝。伊克拉木·亚森在特克斯县经营了一家商店，每年都会在阿娜尔食品加工有限公司订购月饼，独具特色的黑小麦月饼在他的店里也是深受顾客喜爱，刚摆上货架一会儿就已经销售一空。伊克拉木·亚森说道，每年都在阿娜尔公司订月饼，月饼吃起来特别好吃，顾客特别喜欢黑小麦做的月饼，每年黑小麦月饼卖的也很快。近年来，地道的特色手工月饼在特克斯县越来越受欢迎，生产制作手工月饼成为风尚。随着中秋佳节临近，月饼的销量也日渐增多。艾力·伊拉木说道，虽然它的手工比较复杂，但是销量非常好，一天可以做出3000多个月饼。作者：严俊琴 王永吉（实习生：谷幸）

</pdf/19624-特克斯>

县特色黑小麦月饼抢鲜上市 传递浓浓中秋情.pdf" rel="alternate" download="19624-特克斯县特色黑小麦月饼抢鲜上市 传递浓浓中秋情.pdf" target="\_blank">下载本文pdf文件</a></p>