

## 美玫牌

始于1954年，知名糕点粉品牌，具备低灰份/颜色自然白皙/麦香味特浓/吸水力强等显著优点，制作港式馒头/高档中式包点/月饼/蛋糕等的好搭档

### 品牌简介

「美玫牌」糕点粉与香港面粉厂同步成长，自五十年代推出以来，一直高踞香港高级糕点市场的领导地位。

美玫牌「美玫牌」糕点粉采用特级进口小麦碾制而成，为精制粉心粉。具备低灰份、颜色自然白皙、麦香味特浓、吸水力强等显著优点。此外，「美玫牌」糕点粉非常适合制作港式馒头、高档中式包点、月饼、蛋糕等，制成品组织细腻、松软可口、体积大、富弹性，而且天然健康，品质优异。人民大会堂、钓鱼台国宾馆、中国航天局训练基地、星级酒店均选用「美玫牌」糕点粉。

二零零四年，南顺联合各地媒体，共同举办「美玫牌」全国港式馒头竞吃大赛，在北京、上海、广州及香港展开赛事，旨在加强烘焙业，食品加工业与广大消费者之间的交流沟通。通过比赛活动和现场信息推广，让消费者了解更多关于烘焙、食品安全及健康营养的知识，推广南顺健康优质面粉，同时促进行业的良好发展。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/llp-931464.html>