

鲍师傅

始于2004年，国内颇具知名度的休闲糕点品牌，主打酥松小贝蛋糕、蛋黄酥、提子酥等产品，坚持使用优质原材料，力图让消费者能够在日常生活中可以方便的购买到美味放心的新鲜糕点

品牌简介

2004年，鲍才胜在中国传媒大学旁定福庄北街上开设了一家“鲍仔西饼屋”，后来考虑到鲍仔总会变老，于是在2005年更名为“鲍师傅”，并于2015年创立了北京鲍才胜餐饮管理有限公司，以此来管理鲍师傅品牌。

“鲍师傅”为小贝蛋糕的原创者，坚信“现做更美味，明厨更放心”。主打产品包括酥松小贝蛋糕、蛋黄酥、提子酥等产品，通过透明厨房现场制作的形式，力图让消费者能够在日常生活中可以方便的购买到美味放心的新鲜糕点。

小贝蛋糕作为鲍师傅的头牌选手，有着海苔、蟹黄、柠檬、原味等多种口味。

蛋黄酥有莲蓉和红豆两种口味，烤制的过程中，都要刷上三层鸡蛋液，出炉之后再撒上芝麻提香。工艺传统，口感醇香。

土凤梨酥使用凤梨作为内馅，口感清香。芝士、安佳黄油的加持，让酥皮口感浓郁凤梨的韧劲，搭配酥皮的酥软口感，让土凤梨酥口感复合，是茶点上品。

提子酥个头小巧，酸酸甜甜的大粒提子，配上奶香浓郁的外皮，吃起来

酥松却不软塌，是办公室必备小零食。

鲍师傅一直坚持并始终保持对产品的高品质要求，想要分享给顾客的就是食材的真味。为了给消费者带来纯粹新鲜的糕点，坚持使用优质原材料，每一家门店都有老师傅现场制作。为了保障每一家门店的品质，坚持直营。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/bsf-779197.html>