

和记隆

和记隆于一九四八年在香港尖沙咀海防道开业，当年只是一间前铺后居的杂货店，六十载代末转营潮州饼食和嫁女饼店，专售各种潮式老饼，如咸烧饼、芋泥月饼、广式月饼，客人主要以潮州人为主。由于产品口感富有地道的特色风味，风靡整个香港。分店遍布香港繁华地段。

为了满足日益扩大的香港市场，和记隆于一九八六年在内地深圳开始设厂，主要负责规模生产和内地市场的开发。为了能更好的打开国内外市场，公司于2006年度严格按照产品出口食品企业卫生标准建立了一座集卫生安全、科技于一体的现代化厂房，已通过安全生产QS认证和ISO9000、ISO22000食品质量安全体系认证，并严格按照执行，使每一个产品从原料采购到加工全过程及贮存运输环节的有效控制，严格把好产品生产的卫生质量关，使产品卫生质量符合国家卫生质量标准的要求。现日均生产量已达60吨，历经半个多世纪的风雨洗礼，和记隆已成为香港专业较具规模的饼食生产厂商。

和记隆的潮式酥皮月饼，外观呈精致的螺旋型，口感清淡，不油不腻，男女老少皆宜，因一直追求天然、健康、营养的路线，加上浓郁的地方特色，至今半个世纪享有美誉。

和记隆公司承传了精湛的月饼工艺，结合了传统的配方与现代的生产工艺。和记隆不仅懂得珍惜传统，同样明白当今社会科技的重要性，从原料的筛选、食品的生产到包装和质量检测，全部过程都引进了机械设备和科学的管理方法，公司拥有月饼自动成型机，全自动隧道烘焙炉及自动包装机等，在月饼各种馅料配方中，更注重按照科学的营养比例调口感，选料上乘和一丝不苟的制作过程，每款月饼都是精制而成。

经过六十数载的耕耘，和记隆的产品通过各大超市和各地经销商已进入到千家万户，让更多的人品尝到和记隆产品的不同风味。和记隆除出口

国外市场外，还和国内许多大型超市保持了多年的合作，和记隆还专业为酒店、酒楼、企业集团公司等月饼OEM（代加工）生产月饼和提供许多款优质的月饼馅料，公司为发展月饼OEM市场早期已组建了一支专业化的业务团队，为你提供产品策化、设计等一条一龙的优质服务。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/hjl-616601.html>