

## 益和成

益和成糕点始创于清光绪年间，由夏津西双庙村糕点名师李森先创制。为提高品质，其曾辗转于京、津、济等地向糕点名师学艺，因而所制糕点在继承传统风味的基础上又兼具京、津、济之特点。为取“和顺增益，和气生财”之意，故名益和成。

清光绪间，夏津知县王曾俊，对益和成糕点大家加推重。卸任时，曾带回故乡祥符（今开封县），并送呈河南巡抚裕宽品尝，颇得誉扬。后来王曾俊曾邀李森先赴祥符传艺达半年之久，因而至今开封糕点中的个别品种仍和益和成糕点风味相类。

益和成食品建厂距今已有130多年的历史，省、市、县年鉴均有记载，是门类比较齐全的食品生产企业。1985年，搬迁于县经济技术开发区，现占地6000平方米，建筑面积2000平方米，总投资400万元，拥有职工60余人，其中工程师6名，技术人员10人，企业拥有经验丰富的经营管理人员，优秀的烘焙技术人员及训练有素的技术工人，并经常与同行企业进行技术交流，引进技术和工艺，形成了实力雄厚的技术保障体系。

公司专注于食品馅料、中西糕点、各式月饼、儿童、老年食品的研发、生产、销售，目前已形成五大系列，100多个品种，年产值1000万元，销售网络遍布省内外。

企业创业之初，就秉承“传统食品，用心制造”的宗旨，在对传统工艺进一步发掘提高的基础上又结合现代技术开拓创新，使益和成馅料味美可口，糕点、月饼等食品形成了造型美观，色泽鲜艳、香甜不腻、松酥可口、贮存耐久的独特风格。我们本着“本本分分做人，踏踏实实做事”的原则，凭借传统的技术、创新的理念使益和成糕点以其独特品味赢得了广大客户青睐，台湾省澎湖县马公市文康街的董仁贵先生来信赞道：“品质优美，货真价实”。山东莘县樱桃园工商所退休干部陈百斗

同志来信赞道：“有新味，是名副其实的传统食品”。山西太原市老干部戴成珂曾写诗赞道：“入口咀来似醍醐，味道适口不厌足，日来常佐香茗饮，颐年堪绘耄耋图”。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/yhc-416495.html>