

一品烧饼

津门老字号企业，拥有一品烧饼、子火烧等品牌，成立以来一直秉承纯手工的制作工艺，产品主要特点是口感香甜可口脆而不硬、酥而不绵、口感细腻、饼陷清香等

品牌简介

天津市双生祥食品有限公司坐落于天津市的后花园蓟州区西14公里处的邦均镇。追溯历史公司始建于1948年2月，当时的名字叫解放区物资供应站，到1956年公私联营的时候聘请到了隶属于邦均工委的白涧乡大黎元头村的一品烧饼和子火烧的第五代传承人刘桂林。1980年供应站改名为邦均供销合作社食品厂，厂内的商标为“君品乐”，广为当地群众所知。2015年12月25日邦均供销社食品厂根据市场需要更名为天津市双生祥食品有限公司，商标为“邦均子”。

说起“庆堂号”人们会觉得陌生，就是当地人也不知道它是什么样的，因为它远离我们的时间太久了，要提起邦均食品厂，蓟州人无人不知，无人不晓的。其实说起“庆堂号”可以说它就是邦均食品厂的前身，邦均食品厂2015年12月25日更名为天津市双生祥食品有限公司，又因“一品烧饼”和“子火烧”名品的原因，把一个历史上的名号与现代食品加工企业紧密的连在一起。是邦均食品厂把“庆堂号”的当家产品传承下来的，使这一饮食文化在当今得到了发扬光大。

相传：乾隆39年，即1774年，乾隆常去东陵祭祖回来，驻在了盘山行宫（蓟州盘山），游览了盘山回宫进膳，吃腻了山珍海味的乾隆，一见行宫御膳房做的菜，都是常吃的一套，就没了胃口。这种情形被善于察言观色的和珅注意到了，和珅当年24岁，还只是个乾隆身边的三等侍卫，然而凭借自己的才学和乖巧，以及超强的心理学研究能力，很能迎合

乾隆的心理，于是他叫地方官员进贡特色小吃，然后由他亲自送给皇上品尝，当乾隆品尝外形扁圆，外层裹满芝麻的烧饼时，龙颜大悦，赞不绝口，连声说“好”够一品，一品烧饼由此得名。并成为皇宫的贡品，由于乾隆皇帝喜食一品烧饼，一些大臣皇亲国戚也以吃一品烧饼为荣。一品烧饼当时名声大震，非常红火。和珅因进献有功，倍加乾隆皇帝的赏识发展迅速。

“子火烧”的由来也是有一段历史故事的，据说满族人把白色的点心统一叫成是“饽饽”，所以把体积小巧的点心叫“子饽饽”这就是子火烧“子”字的由来，而汉族人有个习俗，就是在结婚时吃紫色的饽饽，寓意婚后的日子过得红红火火之意，这就是“火”字的由来。乾隆皇帝听闻汉族人的这个婚嫁习俗后，为了促进满族和汉族的文化融合，以及两大民族的友好往来，结合两个民族的不同叫法，故将“子饽饽”改名为“子火烧”，这就是“子火烧”名字的由来。

这种小巧玲珑的美食，乳黄喷香，松酥绵软，口感极佳，有其独特的制作工艺，它选用精制面粉，小磨香油，伴有芝麻，花椒盐为馅料，口感极佳深得嘉庆皇帝的喜欢，嘉庆先后来蓟州十二次，每次都要吃子火烧，这样“子火烧”和“一品烧饼”成为京东风靡一时的面食小吃。

直至1982年，改革开放的春风吹遍祖国大地，人民生活水平显著提高，对于面食小吃的质量和档次有了更高的追求，因此，蓟县邦均供销社食品厂，因为拥有了一品烧饼第五代传承人刘桂林老师傅，恢复了生产，使定断档多年的“一品烧饼”这名优小吃重新与消费者见面，在传承人刘桂林师傅的指导下，又恢复了“子火烧”的生产与制作。

2015年12月25日邦均供销社食品厂改名为天津市双生祥食品有限公司，“一品烧饼”和“子火烧”由第六代传承人蔚俊芝制作及监督，在蓟州旅游市场发扬光大。如今的双生祥食品有限公司，一直秉承纯手工的制作工艺，对生产设备进行了更新和改良，但是制作工艺不变，一直都是由车间工人纯手工制作的。这样点心的口感吃起来才能有原始和纯真的味道。如今，一品烧饼在馅料上进行了研制与创新，结合现代消费者的不同口味需求，进行了实际性的创新与改良，使得口感更能迎合不同消费者的需求，因此，公司研制出了不同口味的烧饼，有咸味口感的，也

有甜味口感的，还有中和了两种口味的青红丝馅料的烧饼。所以形成了系列化产品。公司产品主要特点是口感香甜可口脆而不硬，酥而不绵，口感细腻，饼陷清香等特点。在确保“一品烧饼”和“子火烧”传统口味和特色口味不变的情况下，进行创新与研制系列化的新品面食小吃。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/ypsb-697900.html>