

廣式台式比一比

在市面上琳瑯滿目的月餅，有的小巧精緻、圖樣豐富；有的圓潤飽實、層次明顯。不論如何變化，不外乎由廣式和台式月餅發展開來。以下就讓我們來比一比兩者的差異！



廣式月餅

台式月餅

餅皮	糕漿皮	甜酥皮	油酥皮
外觀	油亮柔軟 花紋精緻 造型美觀	厚而飽實	有層次
特色	皮薄餡多，外皮油亮 皮餡合一，入口即融	餅皮酥鬆 內餡綿密乾爽	
傳統代表口味	蓮蓉、豆沙、棗泥	鳳梨酥	綠豆椪 蛋黃酥