

皇 玥 餅 藝



匠 心 傳 承

IMPERIAL PATISSERIE



月 餅 產 品 目 錄 2019



皇玥餅藝

IMPERIAL PATISSERIE



皇玥餅藝 匠心傳承

香港有很多地道的傳統小食，往往只能見於街邊小店了。

為了將這些餅食傳統及香港精神傳承下去，皇玥集團，紮根香港，嚴選世界各地的頂級天然食材，堅持100%香港製造，用精益求精的態度、

嚴謹又精巧的工序，製作每一件產品。

皇玥集團，致力於傳承中式餅藝，為食客送上舒服、自然的美食體驗。

傳奇餅藝 大師聯手

葉永華大師傅，皇玥首席餅藝大師，半島奶黃月餅始創人，有奶黃月餅之父之稱，曾任職香港半島酒店嘉麟樓點心部主管超過30年。葉永華大師傅擅長製作傳統中式糕餅，對中式餅藝充滿熱忱與堅持。2018年，葉永華師傅全港首創流心芝麻月餅，在全港引發一陣流心月餅熱潮。

黎永冠大師傅，奶黃月餅之父的唯一傳承者，米芝蓮二星餅藝大師，曾任職上海半島酒店點心部主廚超過十年，一手創立上海半島酒店點心部。一九九八年任職曼谷半島期間，成功帶起曼谷的月餅熱潮；2016年任職於上海半島期間，研發出近年極受寵愛的榴槤月餅。他非常擅長將西式食材元素融入中式餅藝。

今年，黎永冠師傅與葉永華師傅兩位大師聯手，共同研發多款口味獨特、皇玥首創的流心月餅，給流心月餅技術帶來了質的飛躍，一舉將月餅從「奶黃時代」帶入「流心時代」。



— 榮獲世界食品品質評鑒大獎「最高金獎」 —

世界食品品質評鑒大獎(Monde Selection)，自1961年起，對眾多消費產品的品質進行分析、評估，並為其頒發獨一無二的標籤。每一年，超過70名知名專家以完全獨立的方式品鑒和測試來自世界各地的產品，是一個極具公正性與權威性的世界級別食品獎項，有「食品諾貝爾獎」之稱。

2019年，皇玥多款月餅榮獲世界食品品質評鑒「金獎」，而皇玥流心月餅更全球首獲最高級別獎項——最高金獎，可見皇玥團隊對品質的執着，贏得國際權威認可。

榮獲國際標準食品安全體系認證

皇玥於香港的食品製造廠房按GMP (Good Manufacturing Practice)標準興建，佔地逾七萬平方呎，已榮獲最新國際標準食品安全體系ISO22000: 2018及 HACCP管理體系認證，確保食品保持品質安全衛生。



天然優質食材

NATURAL INGREDIENTS

100% 香港製造

PRODUCT OF HONG KONG

本企業榮獲
ISO 22000 品質認證
ATTAINED ISO 22000 CERTIFICATION

高貴禮盒 送禮體面

月餅禮盒以繁複紙藝打造而成，保留了獨特的、充滿質感的皮革紋理，
凸顯高貴品味，滿載大師級手藝和傳承的心意，送禮體面。
佳節過後，月餅禮盒可化身為首飾寶盒，盡顯典雅氣質。



奶黃月餅之父

葉永華師傅入行逾50年，曾任職於香港半島酒店嘉麟樓超過30年。葉師傅一直保持著鑽研中式餅藝的熱情，對品質要求特別嚴格，他從奶黃包中得到靈感，經過潛心思索和不斷試驗，以奶黃作餡，牛油皮做餅皮，成功首創出中西合璧的迷你奶黃月餅，頃刻瘋魔全港，一舉將月餅帶入了「奶黃時代」。

葉永華師傅也被譽為——奶黃月餅之父。



大師級手藝 迷你奶黃月餅

由葉永華大師親自監製，前後進行上百次調整，配方全面升級。
精選法國天然牛油，搭配頂級大顆鹹蛋黃，經29道工序秘製奶黃餡料。
月餅由內而外散發濃郁奶黃味與鹹蛋黃香味，與酥潤的口感相得益彰。

為了解決月餅皮餡分離這一月餅界的難題，呈現出更加完美的品質，葉師傅與皇玥研發團隊經過不斷研究，從食材、製作工藝與烘烤技術上都做了改良與調整，最終做到月餅皮餡緊密結合，完全不會分離，品嚐口感更加完滿。

迷你奶黃月餅

八件裝迷你奶黃月餅

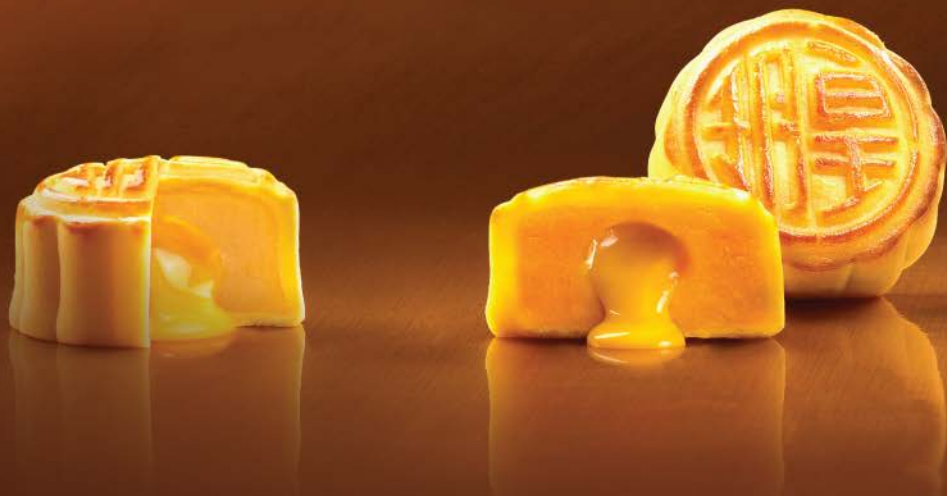
售價
\$368



流心月餅系列

流心月餅系列由奶黃月餅之父葉永華師傅與其唯一正式徒弟黎永冠師傅共同研發。2018年，葉永華師傅在奶黃月餅基礎上，推陳出新，研發流心奶黃月餅，全港首創流心芝麻月餅，引發流心月餅熱潮。

今年，米芝蓮二星餅藝大師黎永冠師傅加入，他精於創新，注重細節，運用繁複工藝創造令人耳目一新的傑作。今年，黎師傅與葉師傅一起研發出流心貓山王榴槤月餅和流心薑汁白蓮蓉月餅，勢將月餅從奶黃時代全面帶入流心時代。



流心薑汁白蓮蓉月餅

精選優質新鮮生薑，研磨成薑汁後加入幼滑白蓮蓉中，濃郁薑味與蓮蓉清香相輔相成，奶黃流心點綴其中，月餅口感層次更添豐富。

流心奶黃月餅

葉永華師傅延續迷你奶黃月餅的經典力作。精選法國天然牛油與頂級咸蛋黃秘製餡料，月餅由內而外散發濃郁奶黃及鹹蛋黃香味，奶黃流心如絲般柔滑。

流心工藝 技術講究

將流心月餅的流心餡料做到恰到好處，製作工藝要求極高。流心餡太「流」會導致流心被其他餡吸收，影響口感；太濃的話，則導致流心餡凝結，失去了流心效果。因此在兩位大師傅嚴苛的要求下，皇玥流心月餅經歷了上百次反覆研究和改良，做到室溫下亦能呈現流心效果，色香味俱全。



流心芝麻月餅

嚴選顆粒飽滿的上品黑芝麻，融入優質鹹蛋黃，經多重工序秘製成流心芝麻餡，芝麻香氣濃郁，與鹹蛋黃香味完全結合。



流心貓山王榴槿月餅

精選頂級貓山王榴槿，採用新鮮帶核果肉，全手工去核，保留純正榴槿果肉融入月餅，頂級貓山王榴槿與流心月餅完美結合。

流月 心餅系列



經典流心奶黃月餅

四件裝流心奶黃月餅

售價
\$198

經典流心雙輝月餅

流心奶黃月餅及
流心芝麻月餅(各四件)

售價
\$388

經典流心奶黃月餅

八件裝流心奶黃月餅

售價
\$378

真味流心雙輝月餅

流心奶黃月餅及
流心薑汁白蓮蓉月餅(各四件)

售價
\$388

經典流心芝麻月餅

八件裝流心芝麻月餅

售價
\$378

流心薑汁白蓮蓉月餅

八件裝流心薑汁白蓮蓉月餅

售價
\$378

流心貓山王榴槿月餅

八件裝流心貓山王榴槿月餅

售價
\$378

精選中秋禮盒

迷你奶黃月餅、流心奶黃月餅(各兩件)
原味蝴蝶酥、芝麻蝴蝶酥、原味蛋卷、
椰汁蛋卷、皇金酥、芝麻酥

售價
\$388



月餅 傳統系列



經典傳統蓮蓉系列

蓮蓉月餅精選湖南寸三蓮，加入日本海藻糖，秘製清香蓮蓉餡；搭配經海鹽醃製足40天的優質鹹蛋黃，細膩化沙。蓮子味的清香與鹹蛋黃的鹹香相得益彰，完美匹配。而大師秘製的南瓜籽陳皮紅豆沙月餅，嚴選頂級大紅豆，加入超過20年的陳皮、有機南瓜籽，經細火慢熬製成，輕咬一口細味紅豆沙的幼滑、南瓜籽的香脆，配上淡淡的陳皮清香，口感層次分明，香而不膩。

雙輝蓮蓉月餅

雙黃金黃蓮蓉月餅及
雙黃白蓮蓉月餅(各兩件)

售價
\$388

迷你雙輝月餅

蛋黃白蓮蓉月餅及
南瓜籽陳皮紅豆沙月餅(各四件)

售價
\$378

雙黃白蓮蓉月餅

四件裝雙黃白蓮蓉月餅

售價
\$388

低糖蛋黃白蓮蓉月餅

四件裝低糖蛋黃白蓮蓉月餅

售價
\$198

皇 玥 餅 藝



匠 心 傳 承

IMPERIAL PATISSERIE

精選葉永華及黎永冠兩位餅藝大師的傑作，皇玥流心月餅配上蜂巢蛋卷、曲奇及酥餅。送贈親友，分享大師級餅食滋味，心意滿載。

金裝中秋禮籃

- 經典流心雙輝月餅(八個裝)
- 單味蛋卷禮盒
- 曲奇精裝禮盒
- 中國茶禮盒

售價
\$768



經典中秋禮籃

- 經典流心奶黃月餅(四個裝)
- 單味蛋卷精裝禮盒
- 曲奇疊疊樂
- 酥餅精裝禮盒
- 中國茶禮盒

售價
\$568

皇 玥 餅 藝  匠 心 傳 承
I M P E R I A L P A T I S S E R I E

尖沙咀旗艦店

地址：香港尖沙咀加連威老道43號地舖 (港鐵尖沙咀B2出口)

銅鑼灣分店

地址：香港銅鑼灣利園山道40號地舖 (港鐵銅鑼灣F出口)

本企業榮獲
ISO 22000:2018 及
HACCP 食品安全管理體系認證

查詢熱線：2217 3638