

# 2023年酥饼心得体会(实用10篇)

每个人都有自己独特的心得体会，它们可以是对成功的总结，也可以是对失败的反思，更可以是对人生的思考和感悟。心得体会可以帮助我们更好地认识自己，通过总结和反思，我们可以更清楚地了解自己的优点和不足，找到自己的定位和方向。下面我给大家整理了一些心得体会范文，希望能够帮助到大家。

## 酥饼心得体会篇一

### 第一段：引言（100字）

酥饼作为一种传统的糕点，历史悠久、制作精细，吸引了无数人的眼球和味蕾。近日，我有幸尝试了制作酥饼的过程，领略了其中的奥秘，不仅让我对烘焙有了更深的理解，也收获了一些心得体会。以下将分享我的观察和感受，希望能够给喜欢烘焙的朋友们提供一些启发。

### 第二段：制作过程及创新（250字）

制作酥饼的过程需要细致入微的操作和合理的配比。首先，要准备好事先回酥的黄油，并将面粉、糖粉等材料搅拌均匀，使酥饼的口感更加细腻。制作过程中，我尝试了添加一些新颖的配料，如巧克力碎片和坚果类，以增添口感的层次感。然后，将面团分成若干个小块，利用手的温度将其搓成酥球，烘焙至金黄色。尝试不同的烘焙温度和时间，可以调整出不同的口感和香气。

### 第三段：口感及欣赏（300字）

酥饼的制作过程虽然繁琐，但呈现在我面前的美味却让人欲罢不能。酥饼呈现金黄色的外表，外脆内软，独特的层次感让人感到愉悦。入口即化的口感配以悠久的回味，细腻中透

露出松脆的质感，让人感觉仿佛踏入了一片酥油的海洋。每一口都让人心生赞叹，不禁让人联想到传统的法式糕点文化，以及酥饼带来的愉悦和满足。

#### 第四段：心得体会及对烘焙的思考（400字）

通过制作酥饼的过程，我体会到了其中蕴含的美妙和细腻之处。首先，制作酥饼需要耐心和细致，每一个步骤都需要准确地控制。只有掌握了准确的温度、时间和比例，才能制作出完美的酥饼。其次，在制作过程中，我发现尝试创新是非常重要的。给酥饼添加一些新颖的配料，可以让口感更加多样化，让人对酥饼有新的期待。最后，制作酥饼需要的不仅仅是技巧，还需要对烘焙的热情和理解。只有真正热爱烘焙，才能体会到其中的乐趣和成就感。

#### 第五段：总结（150字）

通过这次制作酥饼的经历，我对烘焙有了更深刻的认识和理解。从制作到品尝，每一个步骤都充满了乐趣和挑战。酥饼不仅仅是一种美食，更是一种艺术的表现。它需要严谨、才华和创新，才能制作出口感完美、味道独特的酥饼。烘焙是一门值得深入探索的学问，通过制作酥饼，我深刻体会到了其中的魅力。我相信，只要保持对烘焙的热情，并不断学习和尝试，我们都能在烘焙的世界中找到属于自己的闪光点。

## 酥饼心得体会篇二

面粉，红糖，猪油，花生油。

1. 将温开水倒进面盆，边倒边用筷子将面粉搅成絮状，用手蘸冷水和成面团，静置饧发一小时(记得密封哦)，炒锅烧热，放入猪油小火加热至溶化。猪油也是俺自己炼的哦，绝对健康。

2. 放入适量干面粉，与猪油充分混合成油酥。油酥也可以炒的稀一点，我炒的有点干了，所以后来饧的时间也长，将饧发好的面团擀成大薄片。

3. 将油酥铺在面片上，从下至上卷起来。

4. 用刮板或者刀切成大小均匀的段，将每个小段团起来，避免油酥漏出，盖上保鲜膜松弛20分钟。

5. 将红糖与干面粉混合成馅料，松弛好的小面团擀成中间厚四周薄的面皮。

6. 包上红糖馅料。

7. 收口捏紧朝下放置，用手轻轻按。

8. 平底锅放油，小火将红糖酥饼烙至两面金黄即可。

两杯半普通面粉，菜油半杯，2/3杯室温水，（以前用半杯水，感觉有点干，包和封口时有点费劲，所以外皮尽量和软一点，包糖的时候容易和口。）

1. 1杯半抵筋面粉，半杯菜油。（玉米油，蔬菜油，橄榄有都可以）。

1. 糖粉，比例为6汤勺白砂糖加一汤勺半面粉拌均（喜欢很甜的，可多加一汤勺白糖）。

2. 芝麻少许. 生的熟的都可以（我用的`是家里仅有的，从韩国店买来的熟芝麻）。

3. 蛋黄一个。

1. 将面粉加水加油，揉成团，叫外皮. 醒面20-30分钟，再揉成光滑的面团， 是为了使水油面达到充分的溶解合为一体，

再醒面15-20分钟. 松弛面团。

2. 将内皮的面加油揉成油面团就是油酥了。

3. 这一步有两种做法。

1、将醒好的外皮面团切分对半，一半的面滚成长圆条，均匀的切为八个剂子，再将内皮油酥也同外皮一样，也分成一半，再分为等份8个小油酥面团，这是第一烤盘的，剩下的一半做八个是第二烤盘。

2、先将外皮剂子按扁，用手捏开，包进去一个小油酥面团，形成一个小圆球，再用手按扁，用擀面棍擀成稍长的椭圆形，叠成三层后再擀一次椭圆型，再擀成圆方型后，包进一勺糖粉，包紧成一个小圆球，用手按扁并拍打压按成手掌型(椭圆型)，也可用小擀面稍擀一下成手掌型，(但擀时要小心，用力不均会漏糖馅的，最后摆盘，刷层蛋黄，撒些芝麻，以次做好八个饼为第一盘。

1、将外皮面团擀成一个能容纳油酥面团的饼，把油酥面团放在外皮面饼的中间，包起油酥封好口，先擀成长方形的片，然后叠成三层再擀，重复两次，最后那次擀成方型大饼，切割分成16块。

2、拿起一块包进一勺糖粉，封好口，用手心按压成椭圆型的小手掌饼，直到每个都做好后，摆盘刷蛋黄，撒芝麻，进烤箱。

先用350度烤15分钟，再用boil上火烤5分钟就好了. 各家的烤箱火力不同，烤时尽量多观察，表面呈金黄就可。

出炉了. 放凉后可装在漂亮的盘子里□party 自用两相宜，是很受大家喜欢的酥皮点心。

酥香甜，非常好吃。

中筋面粉(普通面粉)200g□猪油55g□砂糖15g□水80g□

中筋面粉110g□猪油55g□

去皮松子35g□炒熟的面粉30g□砂糖30g□

1、油酥、油皮材料分别混合揉成较光滑的面团，盖保鲜膜饧30分钟。

2、去皮松子放保鲜袋中。

3、用擀面杖压碎。

4、面粉放不粘锅内小火慢炒至微泛黄放凉备用。

5、将炒熟的面粉、松子、砂糖放入碗中。

6、混合均匀后即为馅料。

7、饧好的油皮擀开包入油酥。

8、包紧，收口，静置10分钟。

9、将饧好的面团收口朝下擀开。

10、两边分别向内折，继续静置10分钟。此步骤反复做三次。

11、最后擀成厚度0.3厘米左右的大片。

12、从一边紧紧卷起。

13、切成9等份。

- 14、直接按扁剂子(切面在两侧)。
- 15、静置10分钟擀开。
- 16、包入内馅。
- 17、收紧口。
- 18、收口朝下压扁。
- 19、表面刷蛋液，沾满白芝麻。
- 20、排入烤盘，烤箱180度，上下火中层25分钟左右。

## 酥饼心得体会篇三

### 第一段：引言（字数：200）

酥饼，作为一种传统的糕点，在中国已经有很长的历史。它的制作工艺讲究细致入微，每一道步骤都要经过精心的调配和严格的控制。在各地的酥饼工坊里，制作师傅们亦严谨又纯熟地舞动着双手，将一块块面皮和馅料精准地合二为一。作为一个酥饼爱好者，我长期深入工坊，亲自参与制作，从中领悟到了很多道道秘诀，对酥饼制作的技艺有了更深的理解和体会。

### 第二段：制作酥皮的技巧（字数：250）

酥饼中最重要的一部分是酥皮，既要酥软，又要薄而不散。在制作酥皮的过程中，精确的材料比例和手法是关键。首先，我们需要选择上等的低筋面粉和奶油，以确保酥皮的口感和质料。然后，将面粉和奶油混合均匀，用手指轻轻揉成面团。将面团反复折叠，重复几次，可以增加酥性的层次感。最后，用保鲜膜包裹好面团，放入冰箱冷藏数小时，这样能让面团

更加紧实，易于操作。

### 第三段：烘焙的温度和时间掌握（字数：250）

制作好酥皮后，接下来就是将馅料包裹在酥皮里，并进行烘焙。在烘焙的过程中，温度和时间的掌握非常关键。温度过高会使酥皮过早变色并变硬，而时间过长会使酥皮变焦。因此，我们需要根据具体的配方和烤箱的特性来调整烘焙的温度和时间。此外，在烘焙的过程中，要注意观察酥皮的颜色和气泡情况，及时调整温度和时间，确保酥饼的外观和口感完美。

### 第四段：体会酥饼制作的艺术（字数：250）

通过长期的制作酥饼，我深深体会到了其中蕴含的艺术。制作酥饼不仅需要精湛的技术，还需要有一颗细腻敏感的心灵。在制作酥皮的时候，需要沉下心来，用手指感受面团的状态，掌握好揉面、折叠等细节的力度和时间。在制作馅料的过程中，需要细心地调配各种材料，以求达到最佳的口感和风味。每一道工序都需要用心去完成，这样才能使酥饼制作出来的效果达到最美妙的境界。

### 第五段：对酥饼的热爱（字数：250）

酥饼作为一种传统的糕点，不仅有丰富的风味，还代表了中国传统文化的瑰宝。因此，我对酥饼的热爱也随之而来。从调配材料到制作完美的酥皮，再到包裹馅料和烘焙，我对酥饼制作的全过程都怀有敬畏和热爱之情。每一次制作酥饼，都是我将自己的心意和热情融入其中的过程。而当我亲手制作的酥饼被家人和朋友赞不绝口时，那份成就感和喜悦更是难以言表。

### 总结（字数：100）

通过不断地制作和探索，我对酥饼制作的技艺有了更深的理解和体会。制作酥饼需要精细入微的技巧和敏感的心灵，但同时也需要对食物和传统文化的热爱。酥饼不仅是一种美食，更是一种艺术。在今后的日子里，我将继续深耕于酥饼的制作，为更多的人带来美味和快乐。

## 酥饼心得体会篇四

说到端午，我们便会想到吃粽子、赛龙舟等常见的习俗。但是，我家不同。除了这些，我们还有一道必备“佳肴”。

说起这道必备“佳肴”，我们这人年年吃的人真不多。每次我们在制作或是品尝的时候，一些邻居总会来问问这道菜的名字。想必他们是不吃的吧！说来也奇怪，每逢端午，我从没在这看见别人吃过呢！倒是我外婆家，年年都烧。也许就是从外婆家——当然，那儿引过来的吧！

既然每年我们都吃葫酥饼，那这葫酥饼怎么做呢？哈，顾名思义，这饼里头肯定有葫芦咯！你也许会奇怪，这“饼”里怎么放葫芦呀？味道多怪！那你就大错特错了！

先勺一些面粉，加入适量的水，放进切成丝的葫芦，一个劲的拌呀拌。直到面粉糊拌到可以下锅的状态，就行啦！接着就是在普通不过的步骤啦！起油锅，倒油。你也许会纳闷，这饼不用塑形吗？别着急，这才是葫酥饼最大的乐趣！你可以用勺子随意捞起一些面粉糊，或多或少，然后把它倒入锅中。这时，“调皮”的葫酥饼就开始造型了！这时便不用理会，接着倒面粉糊。有时，一些“重情义”的葫酥饼会粘在一起，你得将其分开，否则，就会诞生一个超级大的葫酥饼啦！待到两面金黄，捞出就可以吃。

每次，我都是最贪吃的食客。当然了，我也会发挥我的想象力，来想象葫酥饼像些什么东西，虽然大多数时候葫酥饼还是写不规则的图案，可我却也乐此不疲！



啊，端午的葫酥饼……

## 酥饼心得体会篇五

酥饼作为一种具有悠久历史的传统糕点，在中国的各个地区都有着不同的制作方式和风味。它的外形酥脆，内部香甜，馥郁的芳香让人无法抗拒，成为人们喜爱的伴手礼之一。最近，我有幸学习了制作酥饼的技巧，并品尝了自己亲手制作的酥饼。在这个过程中，我不仅感受到了制作美食的乐趣，更加深了对酥饼的认识，下面就让我来分享一下我的酥饼心得体会。

### 第二段：对酥饼的制作流程的体会

制作酥饼的过程既有技术性的操作，又有艺术性的发挥。首先，选择优质的面粉和油脂成分是制作成功的关键。面粉要细腻柔软，而油脂要纯净清香。其次，在和面环节，要根据面粉的吸水能力掌握水的用量，揉搓面粉的力度也需要得当，这样才能使面团富有弹性。然后，通过将油均匀地包裹在面团中，经过多次的折叠揉搓，使两者相互融合，形成包覆油脂的薄膜。最后，将面团切割成适量大小并进行形状定型，然后送入烤箱烘烤，直至酥饼变得金黄酥脆。通过亲身参与制作的过程，我深刻体会到了每一个步骤的重要性，也对专业厨师的技艺有了更深的敬佩。

据说，酥饼的制作技巧要领有四个字：轻，薄，酥，脆。在食用时，我也真切地感受到了这一点。酥饼入口即化，外脆内软，给人一种美好的口感享受。那层薄薄的酥皮在嘴中瞬间散开，化为千层细腻，让人心生佩服。而饼心的馅料则因个人口味的不同，既有甜蜜的红豆馅，也有香浓的芝麻馅等。每一口酥饼都带给我无限的惊喜和满足感，更深了我对酥饼的热爱之情。

### 第四段：对传统文化的体会

酥饼作为中国传统的糕点之一，不仅是一种美食，更是一门传统的手艺，承载着人们对美好生活的向往。通过亲手制作和品尝酥饼，我不禁想起了小时候母亲会做的葱油饼，那种清香油脂的味道一直留在我的味觉记忆中。每一块酥饼都有着浓厚的中国传统文化气息，让我对中国传统文化产生了更深的思考和体会，也让我更加珍视这份独一无二的文化遗产。

## 第五段：总结

通过亲手制作酥饼，我不仅获得了制作美食的乐趣，还对酥饼的制作流程和口感有了更深的了解。在这个过程中，我也更加深入地感受到了传统文化的魅力和价值。希望通过自己的努力，能将更多的传统美食保存并向后代传承，让这份珍贵的文化遗产得以延续。同时，我也鼓励更多的人去亲身体会制作酥饼的乐趣，从中品味到中华传统文化的博大精深。

## 酥饼心得体会篇六

来过金华的人如果没有尝过金华酥饼，那就太遗憾了。

金华酥饼香脆可口，是以面粉、肥肉、干菜、芝麻、菜油、饴糖等原料做成的。经过烘烤，制成蟹壳那么大一个酥饼。它的两面都是金黄色的，上面撒着芝麻，中间是干菜、全肥肉做馅，上下各有十多层，每层都很薄，香脆可口，味道极好。

金华酥饼有悠久的历史，相传隋末程咬金曾在金华开过酥饼店，他的酥饼做得很好吃，受到了老百姓的欢迎，以后代代相传，名气越来越大，成为闻名遐迩的传统特产。

一次，妈妈买回八个酥饼，我先吃了一个，觉得味道好极了，就一口气吃了四个。买来的酥饼吃完后，我就天天缠着妈妈买酥饼，妈妈没办法，只得再去给我买。

## 酥饼心得体会篇七

说到端午，我们便会想到吃粽子、赛龙舟等常见的习俗。但是，我家不同。除了这些，我们还有一道必备“佳肴”。

说起这道必备“佳肴”，我们这人年年吃的人真不多。每次我们在制作或是品尝的时候，一些邻居总会来问问这道菜的名字。想必他们是不吃的吧！说来也奇怪，每逢端午，我从没在这看见别人吃过呢！倒是我外婆家，年年都烧。也许就是从外婆家——当然，那儿引过来的吧！

既然每年我们都吃葫酥饼，那这葫酥饼怎么做呢？哈，顾名思义，这饼里头肯定有葫芦咯！你也许会奇怪，这“饼”里怎么放葫芦呀？味道多怪！那你就大错特错了！

先勺一些面粉，加入适量的水，放进切成丝的葫芦，一个劲的拌呀拌。直到面粉糊拌到可以下锅的状态，就行啦！接着就是在普通不过的步骤啦！起油锅，倒油。你也许会纳闷，这饼不用塑形吗？别着急，这才是葫酥饼最大的乐趣！你可以用勺子随意捞起一些面粉糊，或多或少，然后把它倒入锅中。这时，“调皮”的葫酥饼就开始造型了！这时便不用理会，接着倒面粉糊。有时，一些“重情义”的葫酥饼会粘在一起，你得将其分开，否则，就会诞生一个超级大的葫酥饼啦！待到两面金黄，捞出就可以吃。

每次，我都是最贪吃的食客。当然了，我也会发挥我的想象力，来想象葫酥饼像些什么东西，虽然大多数时候葫酥饼还是写不规则的图案，可我却也乐此不疲！

啊，端午的葫酥饼……

## 酥饼心得体会篇八

家乡的物产非常丰富，有佛手、有火腿、有豆腐皮……可我最喜欢的还是让人垂涎三尺的酥饼。

每当我走在大街上时，耳边总会传来一阵阵此起彼伏的吆喝声。这时候，我脑海里便飘出了一个故事，那是一个关于酥饼起源的故事。

相传古时候，有个人叫程咬金，是个有名的大人物，但是你们可知道他小时候是卖烧饼为生的。有一次，他把烧饼做得太多了，一次卖不掉放在推车上呢，会变质。于是，他想了个法子，把烧饼放在火上烤，一直烤到第二天早上，火把肉里的油都烤出来了，粘在了皮上。人们一看，他的烧饼有了改进，都纷纷前来买，个个吃了都竖起大拇指，连声称赞：“味道好！味道好！”后来，人们经过改进，才做出了今天我们所吃的酥饼。

现在的酥饼不但好吃，而且种类齐全，有甜的、咸的、辣的、黑芝麻馅的、果酱馅的……真是色、香、味俱全，受到海内外广大朋友的喜爱。

我爱金华！

我爱家乡的酥饼！

……

## 酥饼心得体会篇九

油酥饼是陕西地方传统小吃中的代表。空闲时间想制作油酥饼，应该怎么做才好呢？下面小编给大家带来家常油酥饼的做法，希望对你有帮助。

## 用料

小麦面粉800g

## 调料

调和油适量

酵母(干)6g

水适量

1. 酵母用温开水融解后，静置三五分钟，然后加到面粉中。之后一点点的加水，将面和到和耳垂差不多的状态。放到温暖处醒发二倍大。
2. 发好的面，手指沾面粉中间插一下，不回缩，即发好。
3. 起锅，热油后加入面粉小火慢慢的搅拌。
4. 炒到面粉变色即关火，勺子不要停，要一直搅拌，因为有余温，免的糊了。
5. 这是炒好的油酥。
6. 将发好的面排气后揪成大小差不多的. 面剂子。
7. 将面剂子擀成牛舌状。
8. 均匀的抹上油酥。
9. 从上至下卷起，成卷状。
10. 全部卷好的样子，放到一边醒上十分钟左右。

11. 醒好之后，将卷好的坯子搓成长条状，边搓边拎起来拎两下，尽量地拉长。

12. 将长条盘起。成饼状。

13. 全部是这个样子的，漂亮吧，像个小蜗牛似的。

14. 电饼铛预热后，将小蜗牛轻轻按扁一下，然后擀成圆形，不要太薄了。发面饼有点厚度才好吃的。

15. 电饼铛涂油后将饼放入，烙二分钟后，翻面再烙二分钟。松软的饼成功喽，开吃。

## 原料

小麦面粉 500克。花生油 150克 白砂糖100克 糖桂花 10克  
玫瑰花 5克 梅脯 10克 各适量。

## 特色

色白似玉，酥层清晰，食时酥松香甜，油而不腻。

## 操作

1、取面粉1/3，加油拌匀、揉透，制成酥面；

2、其余面粉加沸水110毫升，搅拌搓散成雪花状的片，摊开冷却；

4、油酥面、水油面两块面团各摘成10个剂子；

7、将锅置中火上，油面继续用手勺轻轻推旋，以防油饼焦底；

8、待油饼炸至浮起，两面成玉白色时，即捞起沥尽油，装

盘；

9、每只酥油饼放上绵白糖、青梅末、糖桂花少许及玫瑰花瓣碎片即可。

4、炸油要清洁，炸时锅要端离火，油面保持旋动，以防坯子下沉焦结。

油酥饼制做技艺精细，要经过制酥、和面、制饼、煎烤四道工序。制酥的油、面比例为1：3。先将菜籽油烧热，将锅端下，徐徐倒入面粉，用擀杖迅速搅拌均匀。和面讲究搓揉，使面有较强的韧性。和面的水，60%为凉水，40%为温水，先用60%的凉水与富强粉拌和，搅成面絮，再倒入20%的温水，搓揉成硬面团，揉至面团表面发光，再将剩余20%凉水洒入，并用拳头在面团上榨压，使水全部“吃入”面内。然后将面团移在案板上用力反复搓揉，功夫全在“揉”上，直至面有较强的韧性时，拉成长条，抹上清油，揪成一两三钱重的面剂；再在面剂上抹油，以防止粘连在一起，并逐个搓成三寸五分的长条，就可以制饼了。

制饼时，将长条面压扁，擀成一寸半宽的面片，加一钱五分油酥，撒匀椒盐一分，关键在于一手扯面，一手卷面，要求一两三钱重的面条，必须扯成二寸宽的薄片达四公尺长，只有这样边扯边卷，才能达到层叠千折，薄如蝉翼的程度。

煎烤用平底鏊，先在鏊内倒一两菜籽油，将卷好的形似“蜗牛”的小圆饼逐个排放在鏊里。鏊下的火力要分布均匀，散在周围，而鏊上的火力则要集中在鏊的中心，这样才能使酥饼涨发，心子提起。待三分钟后，提开上鏊，给酥饼淋一点清油，逐个按火色情况调换位置，防止烤焦，再将上鏊盖上，一分钟后将酥饼翻身调换位置，达到火色均匀，两面金黄即成。

油酥饼是由唐代的千层烙饼，经历代厨师不断精心改进而成。

油酥饼有种类较多，主要有葱油酥饼、千层油酥饼、抹茶油酥饼、鸭油酥饼、果味油酥饼、五香葱油酥饼等等。特点是层次分明，脆而不碎，油而不腻。

油酥饼用精白面粉、菜油和适量的碱、椒、盐等制作原料。经制酥、和面、制饼、煎烤等工序。制酥时，油、面比例为一比三，将油烧熟后倒入适量面粉反复搓揉，搅拌成面絮，再加温水揉成面团，拉成长条，涂以清油，揪成一两重的小面团，在其上再抹油并逐个搓成三寸左右的长条状；制饼时将以上长条压扁擀薄，加进油酥和椒盐，再一手扯面，一手卷面，扯成约二寸宽，一丈二尺长薄片，边扯边卷，层叠不断，最后卷成螺旋状；煎烤时，将卷好的小圆饼排在锅内，火力均匀。三分钟后，提开鏊锅上层，将圆饼淋油换位再烤，直至火色均匀，两面焦黄即可。

## 酥饼心得体会篇十

每当我走在大街上时，耳边总会传来一阵阵此起彼伏的吆喝声 家乡的物产非常丰富，有佛手、有火腿、有豆腐皮……可我最喜欢的还是让人垂涎三尺的酥饼。

每当我走在大街上时，耳边总会传来一阵阵此起彼伏的吆喝声。这时候，我脑海里便飘出了一个故事，那是一个关于酥饼起源的故事。相传古时候，有个人叫程咬金，是个有名的大人物，但是你们可知道他小时候是卖烧饼为生的。有一次，他把烧饼做得太多了，一次卖不掉放在推车上呢，会变质。于是，他想了个法子，把烧饼放在火上烤，一直烤到第二天早上，火把肉里的油都烤出来了，粘在了皮上。人们一看，他的烧饼有了改进，都纷纷前来买，个个吃了都竖起大拇指，连声称赞：“味道好！”

味道好！



”后来，人们经过改进，才做出了今天我们所吃的酥饼。酥饼圆圆的，上面粘着芝麻，一口咬下去，金黄色的皮又香又脆里边的肉又香又嫩，让看的人直咽口水……现在的酥饼不但好吃，而且种类齐全，有甜的、咸的、辣的、黑芝麻馅的、果酱馅的……真是色、香、味俱全，受到海内外广大朋友的喜爱。

我爱金华！

我爱家乡的酥饼！