

月饼含有丰富的油脂和糖分,受热受潮都极易发霉、变质,一定要存放在低温凉爽的地方。月饼最好现买现吃,两三天内吃完,塑封包装的月饼常温下保存一般不宜超过7天,开封吃不完的月饼应放入冰箱保存并尽快吃完,存放时不宜与其他食品、杂物放在一起,以免失去应有的风味。