

茶饮市场仍处上升通道 养生健康茶饮成新热点

茶饮创新将集中爆发 健康茶饮成未来方向

如此多品牌入局，新式茶饮市场真的赚钱吗？实际上，在今年上半年多家奶茶品牌宣布涨价。年初时，一点点门店贴出这样的通知：“为持续提供优质的饮品与服务，我们将于2021/2/1微调饮品售价。”而CoCo都可的部分产品上调了1-3元，甚至连小料价格也上调了1-2元；茶百道的杨枝甘露、黄金椰椰乌龙等招牌产品也上调了2元。

奈雪的茶创始人彭心曾表示，新式茶饮的食材成本和人力成本非常高，“其实没有大家想得那么暴利，茶的毛利没有那么高”。据奈雪茶招股书显示，2018年-2020年，奈雪的茶收入为9.1亿元、22.92亿元、28.71亿元，但仍处于亏损状态。材料成本和人工成本过大是主要原因。数据显示，2018年-2020年，其原材料成本分别占总收益的35.3%、36.6%、37.9%；员工成本分别占总收益的31.3%、30.0%、30.1%。

为了提高销量、抓住消费者的心，茶饮店不断创新。今年大火的油柑茶、柠檬茶、黄皮，直接让油柑这个潮汕的小众水果卖断货；一个叫蓝见的福建茶饮品牌，也凭借滑溜Q弹的“石花”及众多带福建特点的原料，让人眼前一亮，仅“石花老盐杨桃清”一款产品，就卖出单日最高1600杯/天，在福建开店近140家。

重庆的豆吉汤圆奶茶，则将近两年因火锅火起来的冰汤圆中的汤圆，与奶茶、水果茶相结合，推出汤圆奶茶，用Q弹、有嚼头的汤圆，在川渝打下100余家门店，并在加速扩张中。同样来自重庆的华言豆腐奶茶，则将嫩滑的豆腐或豆花作为主打配料，走书亦烧仙草的路线，在川渝也有了五六十家门店。

除了原料上下功夫，“万物入奶茶”，随着消费者越来越看重健康，养生茶饮也成为另一大创新点。在新式茶饮市场上，许多品牌推出了诸如人造肉料理、植物基饮品和零卡零糖奶茶等产品，以满足消费者的健康需求。据了解，“0卡糖”在奈雪饮品配料中销量最高。有业界人士认为，未来，健康将是新式茶饮市场发展的重点方向。主打健康奶茶的沈茶第一家店在2018年5月开业，目前已在全国开设近300多家门店。

这两年，随着透明质酸、胶原蛋白肽、益生菌、燕窝等产品走红，“功能性茶饮”也逐渐从边缘靠近主流。即使是常规茶饮，也不断推出更为健康的原料，不断减糖，让消费者有更健康的选择。



不少都市人都是奶茶控

重庆的豆吉汤圆奶茶，则将近两年因火锅火起来的冰汤圆中的汤圆，与奶茶、水果茶相结合，推出汤圆奶茶，用Q弹、有嚼头的汤圆，在川渝打下100余家门店，并在加速扩张中。同样来自重庆的华言豆腐奶茶，则将嫩滑的豆腐或豆花作为主打配料，走书亦烧仙草的路线，在川渝也有了五六十家门店。

夏日茶品上新一览

继春见柑橘、油柑、香水柠檬之后，喜茶再次将区域性小众水果的产品创意推向全国。6月25日，喜茶在北上广深四个城市推出以岭南小众水果——黄皮为主要原料的黄皮系列新品。该系列新品包括黄皮仙露、多肉黄皮仙露两款。

CoCo都可也带来了当属于夏日的茶品——香水柠檬绿茶、香水柠檬橙茶、蜜恋蜜桃、雪顶蜜桃、小森林。

奈雪的茶在夏季限定里推出了霸气水蜜桃系列，茶品包括霸气水蜜桃、霸气芝士水蜜桃、嘎吱水蜜桃气泡茶。

此外，星巴克限定新品也早已推出。一款草莓乳酪星冰乐不仅颜值爆棚，草莓丁更是入口即化；另一款比利时黑巧慕思星冰乐则有着液体巧克力蛋糕的口感。

“你爱我，我爱你，蜜雪冰城甜蜜蜜。”日前，蜜雪冰城的主题曲在B站大热。近期的茶饮市场，可以用“热闹非凡”来形容。6月30日，奈雪的茶在港交所正式挂牌上市。而在此之前，喜茶、沪上阿姨又拿了新一轮融资。至此，据公开数据统计，2021年茶饮品类已发生十余起融资事件，融资总额逾9亿人民币。各式奶茶几乎成为年轻人生活中不可或缺的产品。虽然如今的茶饮市场还有巨大的机会，但更考验新品牌的经营智慧。

各式茶饮争奇斗艳 仍有巨大发展空间

据某企业工商信息查询平台统计数据显示，2020年我国在业奶茶相关企业多达30.63万家，且近四年注册量上升趋势明显。2017年奶茶相关企业注册量5万家，2019年增至8.77万家，2020年新增注册量达到9.43万家。

喜茶、奈雪的茶、茶颜悦色等品牌2020年新增门店数量均超往年；蜜雪冰城、古茗、沪上阿姨等门店数的增长则更加迅速，均在1000家以上，尤其是蜜雪冰城，2020年突破万店，成为第一个破万店的茶饮品牌；茶颜悦色不到7个月，新增近100家门店；甜啦啦作为去年备受市场关注的下沉市场“新星”，年内开出了700多家门店。

除了老品牌之外，新式茶饮市场也吸引了不少耳熟能详的成熟品牌跨界入局。6月4日，中国邮政集团旗下的中邮大药房成立奶茶店，取名为“邮氧的茶”，采取与邮政相关的元素包装，价格在7-23元之间，产品有水果茶、奶茶、果奶等。

1月初，“海底捞第一家奶茶店”在武汉武昌区海底捞楚河汉街店开业。据了解，海底捞在店内一楼的接待区设置了奶茶档口——“制茶乐园”，主打“DIY自制”，顾客可自由添加小料，一杯只需9.9元。

去年7月，娃哈哈首家直营奶茶店在广州开业。娃哈哈集团负责人表示，娃哈哈奶茶将以广东为主的华南地区为发展前线，在全国布局1万家门店。

此外，火锅品牌呷哺呷哺也推出了“凑凑”和“茶米茶”茶饮品牌；中式快餐品牌乡村基推出了“乡村基手摇茶”；凉茶品牌王老吉推出了“1828王老吉草本新茶”……

如此看来，这样的发展速度、规模，茶饮市场是否很快会走出红利期？世界中餐业联合会和餐饮网联合出版的《中国餐饮品类和品牌发展报告2021》数据却显示，2020年即冲茶饮市场规模1136亿元，预计到2025年将达到3400亿元，年复合增长率为24.5%。按这样的市场规模预期看，我国的茶饮市场还处于发展中期，仍在上升通道之中。



夏日里，不少茶饮店推出了新口味



连锁茶饮店仍在扩张中



各式奶茶几乎成为年轻人生活中不可或缺的产品

北方市场有待开发 品牌加速布局中小城市

5月14日，美团发布了2021年全国奶茶市场数据。报告数据显示，奶茶店数量前15个城市中，14个是南方城市，仅北京市为北方城市。此外，广州奶茶店数量更是北京的近4倍，南方奶茶消费热度远超北方。此外，据奈雪的茶招股书显示，奈雪的茶在大陆境内拥有489门店。其中，广东省拥有190家门店数，数量最多。而在北方，除北京外门店最多的省份也不超过6家。

事实上，北方城市还是新式茶饮市场的“蓝海”。如今南方一线品牌正在加快开店速度，布局中小城市，以获取下沉市场的红利。显然，北方城市这片“蓝海”将是未来各大品牌重点争夺的下沉市场。

值得注意的是，北方气候与南方不同，一些在南方火爆的单品未必适合北方，如何满足北方消费者的口味将是奶茶品牌“北上”面临的第一道难题。如今南方市面上火爆的水果茶在北方将面临水果供应新鲜度的问题，且水果供应成本将大大提高。可见，供应链问题是茶饮店“北上”的第二道难题。



伟人家乡菜 名厨细道来

羊城晚报记者汪曼 图受访者提供 插图范英三

湘菜 鲜香爽辣 粗菜细做

湘菜是中国历史悠久的八大菜系之一，色泽鲜艳，口味多变，用料讲究，以“粗菜细做，细菜精做”为原则。

湘菜有着三重显著特征：湘菜要求厨师要有熟练而精妙的刀工，确保菜品味形兼具；湘菜注重口感的鲜香爽辣，厨师需精通各式各样调味料，方能烹制出香辣、酸辣等不同口味的菜肴；湘菜烹饪技法多样，以爆炒、清蒸、火煨、煎腊等为主，力求将各种食材制作成口感各异的精致佳品。

师傅教路

湘味回锅肉如何做才好吃？有“湘菜大师”称号的长沙瑞吉酒店宴会厨师长文顺生坦言：“回锅肉的精髓在于肉。”他说，必须选用优质带皮、肥瘦相间的五花肉。烹制前，要将五花肉肉皮烧红去腥，加入姜葱、料酒煮透，而后切成5厘米长、1厘米厚的肉片。

辣椒于湘菜而言是调味主材，爆炒回锅肉无论是肉还是辣椒都要鲜辣入味。挑选湖南本地的新鲜青椒大火炒至表皮微皱，加入青蒜叶翻炒后出锅备用；调味料炒香后，把五花肉片与青椒一同回锅，以温火翻炒，此时的五花肉肥而不腻，是湖南人心中的湘菜代表。

谈及肉末挂面，如何才能把简单面食处理得让食客流连忘返？文师傅认为，

川菜 麻辣鲜香 醇浓并重

川菜是中国汉族传统的四大菜系之一、中国八大菜系之一，是中华料理集大成者。川菜分为三派：蓉派（上河帮）、渝派（下河帮）、盐帮派（小河帮）。

上河帮川菜是以川西成都、乐山为中心地区的川菜，讲究用料精准，其味温和，绵香悠长，著名菜品有麻辣豆腐、宫保鸡丁、夫妻肺片等；小河帮川菜以川南自贡为中心的盐帮菜，同时包括宜宾菜、泸州菜和内江菜，以味道丰厚为特色，著名菜品有水煮牛肉、火爆毛肚等；下河帮川菜是以老川东地区达州菜、重庆菜、万州菜为代表的江湖菜，用料大胆，花样繁多，著名菜品有兔城麻辣鸡块、酸辣粉、重庆小面等。

川菜取材广泛，调味多变，菜式多样，口味清鲜，醇浓并重，善用麻辣调味，并以别具一格的烹调方法和浓郁的地方风味著称。

师傅教路

水煮牛肉作为川菜代表菜式，特点是麻辣鲜香，又嫩又滑。成都香格里拉大酒店川菜厨师长江流告诉记者，首先要准备牛肉、芹菜、蒜苗、切段的莴笋尖、花椒面、刀口辣椒面、鸡蛋、红薯粉；调料则有郫县豆瓣酱、鸡精、香油、花椒油。

长江流介绍说：“首先要把牛肉洗干净切成片，用蛋清、盐、料酒腌制十分钟，放入红薯粉一同腌制备用；随后起锅烧油将芹菜、蒜苗、莴笋尖炒香，放鸡精、少许盐翻炒一下起锅放入盘中打底；然后再起油锅，下姜蒜末爆香，放入郫

淮扬菜 本味本色 雅俗共赏

淮扬菜是中国传统四大菜系之一，发源于扬州、淮安，素有“东南第一佳味，天下之至美”的美誉。淮扬菜中，“扬”即扬州菜，地域包括以扬州一带为代表的长江流域；“淮”即淮安菜，地域包括以淮安一带为代表的淮河流域。

淮扬菜系大多以江湖河鲜为主料，以顶烹烹艺为支撑，以本味本色为上乘，以妙契众口为追求，雅俗共赏而不失其大雅，尤其是具“和、精、清、新”的独特理念。

淮扬菜选料严格，刀工精细，尤以刀雕享誉四方。菜品形态精致，滋味醇和；在烹饪上则善用火候，讲究火功，擅长炖、焖、煨、烧、蒸、炒；原料多以水产为主，注重鲜活，口味平和，清鲜而略带甜味。著名菜肴有清炖蟹粉狮子头、大煮干丝、三套鸭、软兜长鱼、水晶肴肉、松鼠鳜鱼、梁溪脆鳔等。菜品细致精美，格调高雅。

师傅教路

狮子头当属淮扬菜不可或缺的一部分。如何才能做出色香味俱全的狮子头？

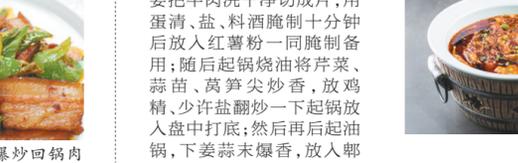
无锡太湖华邑酒店中餐厅行政总厨王刚说：“此菜的关键点是切好的五花肉一定要搅拌均匀打上劲，保证吃起来口感有弹性，其次，烫好的白菜叶一定要把狮子头盖好，全部焖在汤里，这样就可以让它们保持口感一致、颜色统一。”王刚说。

无锡太湖华邑酒店中餐厅行政总厨王刚从业22年，师从淮扬菜非物质文化遗产传承人周晓燕，是周晓燕大师在IHG洲际酒店集团大中华地区500多家星级酒店的唯一关门弟子。他说，想做好吃的狮子头，首先要选优质五花肉，先切成片，再切成丝，再切成黄豆大小的粒，加入姜末、葱白、虾籽、马蹄、黄酒、盐搅拌均匀，再加入只蛋清，少许淀粉搅拌，并且不停摔打，让猪肉茸“上劲”。

在锅中放入清水，烧沸



肉末挂面



水煮牛肉



狮子头