

经典广式月饼
广为流传

要问老广州哪家莲蓉月饼最经典？很多老广会选莲香楼。莲香楼是一间百年老号，享有“莲蓉第一家”之称。

旧时，广州食肆十分兴旺，竞争也异常激烈，为了招徕食客，各店均竞相推出新特的食品。莲香楼老制饼师傅陈维清经过反复试验，终于研制出用枧水去莲子皮的新工艺，使莲蓉保持莲子的清香而不带涩味，色泽金黄、幼滑、莲味浓郁。在粤港一带饼食业内流传着一句话：“有了莲香楼莲蓉，才有莲蓉月饼。”

讲到经典广式月饼，不提五仁月饼是说不过去的。那么五仁是哪五仁呢？各地标准并不一样，2015年国家颁布新版月饼标准，指出在果仁类广式月饼中，使用核桃仁、杏仁、橄榄仁、瓜子仁、芝麻仁5种主要原料加工成馅的月饼才可称为“五仁月饼”。

除了传统口味，今年不少酒店也推出了既经典又有创新的广式月饼礼盒。富力丽思卡尔顿酒店的丽思经典礼盒形似“西关宅院大门”，配以整齐对称的花蕊点金浮雕，内含广式经典口味双黄白莲蓉、金腿五仁月饼各两枚。双黄白莲蓉月饼绵软油润，幼滑清香；金腿五仁月饼配料考究、酥香宜人，咀嚼中可体会到经典却不过时的味道。广州四季酒店的星月交辉礼盒，用料讲究，有升华传统滋味的鮑鱼伍仁月饼，还有名贵养颜的燕窝白莲蓉月饼、滋味鲜美的 XO 千贝月饼、椰蓉和双黄白莲蓉等经典口味。无论是馈赠亲友或自家享用，皆能感受到满满的诚意与巧思。

健康月饼 美味无负担

健康饮食早已成为不少消费者的共识，减糖已成为时下餐饮业的流行趋势。有统计数据显示，超过4成市民偏好健康口味的月饼。现在，月饼商家也纷纷打造“健康月饼”——减盐、减糖、减油月饼纷纷上市。

值得一提的是，岭南酒店的岭中秋礼盒精选上乘食材，采用海藻糖代替部分白糖，低甜少油更易入口。礼盒设计融入经典广式与传统中秋元素，透过满洲窗品赏西关月色的流光溢彩，方寸之间细数岁月风华，品味广东文化的独特魅力。

广州酒店的低糖蛋黄月饼礼盒则严选咸蛋、搭配清香顺滑的莲蓉；绵软清香的红豆沙，搭



莲香楼双黄纯正白莲蓉月饼

经典与创新并存
今秋月饼大不同

文/羊城晚报记者 汪曼 实习生/王文杰
图/受访者提供

中秋将至，月饼风云再起。月饼的江湖，素来是群雄并起，各显神通，广式、潮式、京式、苏式、徽式、滇式、宁式、闽式……令人目不暇给。

在月饼市场中，“广式月饼”地位超然，不但在广州、广西、海南等南方地区都广受好评，还热销北方地区和海外。据《2021年中国月饼市场与消费趋势调查报告》数据显示，广式月饼最受市场欢迎，占比超过5成。从某种意义上来说，广式月饼代表了中国月饼其中一个典型形象。

事实上，广式月饼大受欢迎与它的不断创新有很大关系。现今，随着生活品质的提升，人们越来越重视健康、口味，经典广式月饼也衍生出低糖少油月饼、迷你月饼、各种网红馅料以及今年大热的流心月饼……如今，中秋的脚步越来越近，各式月饼的销售也进入最后冲刺阶段，相信不少人已经

提前尝鲜，今年广式月饼有何特色、口味如何？近日，羊城晚报记者走访了广州月饼市场，一探究竟。



陶陶居月饼小七星伴月礼盒

选购、食用月饼
小Tips

选购月饼时，首先要注意月饼的包装，仔细阅读月饼的生产日期、产品编号、生产企业信息、配料表、净含量等信息是否标注清晰，以免选购到假冒伪劣月饼。其次，要注意月饼色泽、形状等，避免选购到不新鲜的月饼。最后，小票、发票等是维权的重要凭证，一定要向商家索要票据。

传统月饼属于高热量、高糖分食品，如果患有糖尿病、消化系统、心脏病等疾病，医生建议最好不要食用。另外，月饼不适宜当做早餐空腹食用，最好在半空腹状态下进食。

“网红”口味 舌尖上的享受

藤椒牛肉、小龙虾、榴莲、芒果……只有想不到，没有做不出来的月饼口味。近几年，不少商家将月饼里的馅料玩出了花样，越来越“网红化”。

广州酒家的火山轻闲流心月饼礼盒，4款月饼以咸味流心为主，打造出“盐系”月饼。这些“盐糖CP”甜中咸，咸中有甜，咸味与奶味融合得恰到好处，相比甜味流心，更加恬淡适中。

今年，星巴克对月饼风味也进行了大胆的创新与尝试，既有升级改良的经典星式金沙流心奶黄月饼，也有法式黑松露牛肉月饼，不

同口味可满足不同地区、不同年龄消费者的口味偏好。

点德都的点茶叹月·茶味月饼礼盒则另辟蹊径，以茶入馅，精挑细选台湾阿里山乌龙茶、台湾日月潭红茶、台湾木栅铁观音、日本茶道级抹茶、日本进口伯爵茶等6款经典好茶，真实还原每一款茶的特色。如果你按口味由浅至深慢慢品尝，每一口月饼都能品到茶的香味，相信是“拒绝重油党”的至爱。

姜撞奶、陈皮红豆沙、鸳鸯咖啡奶茶……这些“网红甜品饮品”都是月饼内馅。广州文华东方酒店文

华巧克力月饼礼盒，采用自制巧克力月饼，将广式口味内馅与巧克力完美融合，醇香丝滑的巧克力包裹着口感丰腴的手作内馅，新潮演绎，巧手玩味。

新晋月饼品牌“榴芒一刻”今秋推出的榴莲冰皮月饼，采用100%纯榴莲果肉，无任何香精添加，好吃又健康。同时，又添加了少许绿豆蓉起到清热、解腻的作用，给榴莲口感添加了一丝独特的风味。糯米制成的冰皮，经过手工捶打，弹性十足，口感软糯，轻轻拉扯就能感受到它的韧度，其低油低糖配方更是大打健康牌。

迷你月饼分量少 不怕吃不完

近年来，迷你月饼占月饼的市场份额越来越大。相比100g以上的常规月饼，迷你月饼大多在50g左右，不少人都能一次吃完一个。艾媒咨询的统计数据显示，在往年中秋月饼的食用情况上，仅有34.1%的消费者会吃完月饼，剩余的消费者表示要么吃了一部分，要么没吃或剩很多。因此，迷你月饼能很好地解决浪费问题，既可尝鲜，又不会因为太大而吃不完。

陶陶居月饼“小七星伴月”礼盒，以北斗七星为创作理念，藏有七种口味月饼：双黄金翡翠莲蓉月饼、流心奶黄月饼、红酒蔓越莓月饼、伯爵红茶月饼、海盐芝士月饼、咖啡月饼和牛奶巧克力味月饼。个小迷人，入口果香馥郁。

美心“粒粒初雪”冰皮月饼礼盒，采用北海道3.6牛乳制作饼皮，呈现软糯弹牙的冰凉滋味。小巧软糯的冰皮配上16款“人气口

味”，清新果香，冰凉甜蜜，一口一个，口口惊喜，让中秋团圆带来更多欢乐。

广州瑰丽酒店月夕瑰礼系列月饼礼盒，由香港设计师Ruth Chao匠心设计，盒盖处的月球画面，突出月夕瑰礼的美好寓意。盒内选配6粒经典口味月饼，含3粒60克奶黄流心月饼及3粒60克五仁月饼。风味独特，巧思设计，不仅为阖家团圆带来浓厚的喜庆气氛，更让宾客细细品味独特的美食艺术。



不同口味的火锅底料

备齐火锅底料
来吃“秋天的第一顿火锅”

记者走访多家商超：底料产品花样多，小包装渐成主流

文/羊城晚报记者 秦臻 实习生 吕绮琪 图/羊城晚报记者 秦臻

告别“大块头” 小包装火锅底料渐成主流

提起传统的火锅底料，总会让人想起大块的红油料包，每包净含量500克左右，甚至更多，一次吃不完，还要冷藏保存起来。随着市场的发展，消费者拥有了越来越多的选择空间，羊城晚报记者走访广州市多家商超发现，独立包装、小包装，单包净含量500克以下的火锅底料越来越多地出现在了货架上。许多产品在包装上标注了单份底料适宜几人食用，消费者可以根据此类信息按需选购，做到合理备餐、不浪费，在家也能轻松“光盘”。

眼下，单身人群的数量正在不断增加，这也影响着火锅底料这个品类的消费趋势。据央视财经此前报道，在中国，已有超过两亿人单身，他们聚合成一股庞大的消费新势力，并催生出新的消费观、新的消费业态。为了顺应“一人食”的风潮，羊城晚报记者发现，有品牌推出了单包100克左右的火锅底料，在包装的设计上，更是采用了旋盖式的新方式，便利于消费者取用。

比起传统的大包装火



比起传统的大包装火

口味繁多 “痛快吃辣”也可“一品鲜香”

一方水土养一方人。众所周知，粤菜口味清淡，注重质和味，力求清中鲜、淡中求美。不过，近年来，新鮮辣的川味火锅在市场上声量越来越大，不少市民也对此“来者不拒”。

“我是麻辣爱好者，对我来说，挑选麻辣底料的时候，首要看的是辣度、麻度，一般重庆的偏麻，四川的偏辣。只辣不麻，或是只麻不辣的麻辣火锅，对我来说都是不好吃的！”吕同学是大四学生，她对挑选麻辣火锅底料颇有心得，除了麻度和辣度之外，她还关心底料的咸度以及红油的质量等。“底料里的油，也很重要，在广东天气湿热，动不动就上火气热，麻辣火锅的红油一定要‘靓’。”

记者发现，麻辣味的火锅底料依旧是市场的主流，如“重庆老火锅底料”

我来说都是不好吃的！”吕同学是大四学生，她对挑选麻辣火锅底料颇有心得，除了麻度和辣度之外，她还关心底料的咸度以及红油的质量等。“底料里的油，也很重要，在广东天气湿热，动不动就上火气热，麻辣火锅的红油一定要‘靓’。”

记者发现，麻辣味的火锅底料依旧是市场的主流，如“重庆老火锅底料”

“清油麻辣”“醇香牛油火锅底料”等，除此之外，也有许多去麻、去辣的口味可供消费者选择，如“菌汤”“清汤”“酸汤柠檬”以及番茄、花胶鸡等众多口味，满足了广州街坊们对清淡的追求。“我还是喜欢吃清淡点的，比如清汤之类的，现在麻辣火锅底料是主流，但我实在吃不了辣。”市民岑先生对记者表示。

价格跨度大 底料选择“丰俭由人”

麻辣、清淡、鲜香，多种口味解答了消费者关于火锅底料口味的疑惑，这些产品贵不贵？羊城晚报

记者留意到，市场上大部分火锅底料的规格在单份200克上下，价格大多分布在10元到20元之间。

也有5元到7元的低价底料、30元以上的高价底料可供消费者选择，可谓“多寡随意，丰俭由人”。

新闻加点料 复合调味品市场空间广阔食品企业频加码

此前，据中国消费者报消息，2021年，复合调味品行业热度持续高涨，不仅传统调味品企业实力加码，还有不少品牌获得资本青睐。复合调味品已经成为广受关注的热门赛道。复合调味品被认为是调味品行业的消费升级方

向，其中，火锅底料、中式复合调味料成为增速最快、市场空间最大的两个细分领域。7月上旬，中商产业研究院发布的《2021年“十四五”中国复合调味品行业市场前景及投资研究报告》显示，自2016年以来复

合调味品市场规模持续上升，预计到今年将达到1588亿元，行业整体较为景气。消费者不断趋向选择复合调味品，越来越多的食品企业也在这一领域频频加码，力求通过提高产能、改技术等方式，在蓬勃的市场中获得发展。

美食动态

“美‘食’每刻·新加坡”美食节到广州
地道“娘惹菜”等你尝

文/羊城晚报记者 刘云

日前，一场独具匠心的狮城美食品鉴会在广州香格里拉东南小馆举行。以狮头鱼身形象做出的“鱼尾狮”形状餐牌，风格鲜明地带出了美食主题。精心挑选的六道菜品，既有米其林餐厅打造的珍馐美馔，也有充满烟火气的地道风味，配上四款精选饮品，令来宾大快朵颐。

今年八月底起，香格里拉集团携手新加坡旅游局在中国内地七座城市推出“美‘食’每刻·新加坡”美食节，在“美食之都”广州站，广州香格里拉酒店可谓用足了心思，让美食爱好者足不出国就能感受狮城美食的独特魅力。

受新加坡土生华人文化启发，广州香格里拉酒店亚洲大厨叶全金与胡毅聪带领的本地美食团队，采用现代的方式诠释原汁原味且深受中国传统文化影响的美味佳肴；运用新鲜、合时令的食材、气味芬芳的原材料及香草，在融入独特个人风格的基础上，为宾客特别呈献保留了传统食物精华与复杂的娘惹菜。菜式配上精选饮品、由屡获殊荣的行政总厨厨师长吴凯全精心准备的甜点，更是为客人的用餐体验增添了一抹愉悦。

香格里拉集团区域运营副总裁刘荣良介绍说，除了为宾客呈现新加坡美食的经典菜品外，新加坡美食中的特色食品，如炒粿条、虾面汤等，也将加入到客房送餐和行政酒廊欢乐时光的菜单中。

作为传播狮城丰富美食传统的窗口，新加坡旅游局自1994年起连续每年举办新加坡美食节。世界各地的美食在新加坡和谐共存，造就了它深厚而独特的美食文化。这里既有米其林餐厅打造的珍馐美馔，也有小贩中心充满烟火气的地道风味。有关负责人表示，今年的新加坡美食节不仅着眼于本土，更“走”出国门，通过联手优秀的业界伙伴，将美食节的魅力带到中国消费者身边。



“啊啦”，海鲜腌蔬菜保留地新加坡味

寻味希尔顿中华主厨季
探索潮式美食之旅

羊城晚报记者 邓伟东

中秋将至，一席丰盛的团圆家宴方能慰寂万千游子心。第二届希尔顿“中华主厨季”日前在广州希尔顿逸林酒店中餐厅东园阁举办。据悉，活动旨在展示希尔顿集团旗下各品牌酒店中餐厅当家主厨的招牌菜，传递希尔顿集团一直以来对中餐理念的坚持：选用优质时令食材，遵循当地菜系特色，在精准的出品温度下展现菜品的纯正味道。

广州希尔顿逸林酒店中餐总厨高钟辉师傅深耕潮州多年，对美食有着个人独特的见解，精于数十种烹调手法，重视原汁原味，将“食在广州，味在潮州”融得妙趣横生，他的几味招牌菜令食客印象深刻

奄仔蟹肉质细腻甘甜扎实，蟹膏呈半凝固状态，蟹香浓郁；普宁豆酱是潮汕菜常用的调味料，它的咸鲜很容易令人“一试钟情”，用它和奄仔蟹搭配，再以砂窝蒜烧焗，相信不少人都未试过。高师傅选用上乘普宁豆酱剁蓉调味，平均抹匀在蟹身，在烧热的砂窝中加入猪油渣、姜、葱及大量蒜头爆香，然后放入奄仔蟹加少量鸡汤，盖上盖猛火焗熟，最后沿锅盖倒入少量玫瑰露酒，待火光熊熊、香气四溢，让人食指大动。

“杏香球踏雪寻龙”这道菜，高师傅可谓“落足心机”，精选300克左右的南非龙虾起肉，将精心熬制8个小时的鸡汤做底，现场放入龙虾肉、带子掌灼，然后放入用高汤调制的嫩滑蒸水蛋的小盒中；配以杏仁片蒸墨鱼丸，整道菜口感丰富、鲜味十足。高师傅介绍，“杏香球踏雪寻龙”是一道传统潮汕风味特色佳肴，只有懂得的师傅，才能突出菜式精髓，令食客品尝到真味。



湖州美食摆盘豪华大气