



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,有升华传统滋味的鲍鱼伍仁月饼,还有名贵养颜的燕窝白莲蓉月饼、滋味鲜美的XO干贝月饼、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。



广州四季酒店星月交辉礼盒



莲香楼双黄纯正白莲蓉月饼

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砂糖,低甜少油更易入口。礼盒设计融入经典广府与传统中秋元素,透过满洲窗品鉴西关月色的流光溢彩,方寸之间细数岁月风华,品味广府文化的独特魅力。

广州酒家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

配起沙鲜咸味美的咸蛋黄。除了麦芽糖醇及少量油脂外,成分显示十分健康,美味“无负担”。

元朗荣华的低糖蛋黄臻选礼月礼盒,含四味低糖月饼,清甜不腻。其中的低糖蛋黄紫薯月饼,以清新紫薯搭配醇香咸蛋黄,咸香交织口感好;低糖蛋黄红豆月饼,豆味香浓,口感层次丰富;低糖蛋黄黑芝麻月饼,黑芝麻的浓香经过研磨得以释放,带来独特好滋味。

今年广隆蛋挞王推出的帝王月饼,采用上等薄皮绿豆沙为原料,经过传统工序加工,再搭配上好咸蛋黄秘制而成,低糖少油,丰富的口感中略带咸香,外皮酥脆,蛋黄浓香,软绵可口,层层美味。

经典与创新并存 今秋月饼大不同

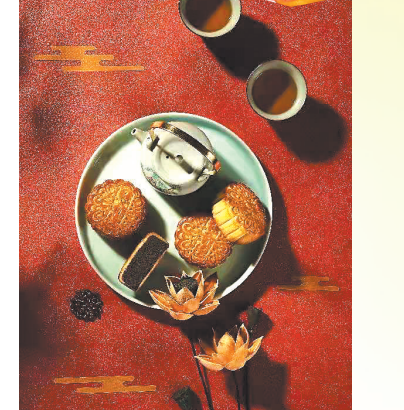
文/羊城晚报记者 汪曼 实习生/王文杰
图/受访者提供

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,不但在广东、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,中秋的脚步越来越远,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。

元朗荣华
低糖蛋黄臻选
礼月月饼礼盒



点德都点德月·茶味月饼礼盒



陶陶居月饼小七星伴月礼盒

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”甜中有咸,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、台湾三峡碧螺春、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

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下,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

选购、食用月饼

小Tips

选购月饼时,首先要留意月饼的包装,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、心脑血管等疾病,医生建议最好不要食用。另外,月饼不适宜当早餐空腹食用,最好在半空腹状态下进食。

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建健康牌。

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。以狮头鱼身形象做成的“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饌,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,广州香格里拉拉驻店亚洲大厨叶全金与由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性的娘惹菜。菜式配上精选饮品、由屡获殊荣的行政饼房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饌,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。



“啊嚏”,海鲜腌蔬菜保留地道新加坡味
餐厅供图

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藉万千游子心。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菜多年,对美食有个人独特的见解,精于数十种烹调手法,重视原汁原味,将“食在广州,味在潮州”融和得妙趣横生,他的几味招牌菜令食客印象深刻。

鳗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”,用它和鳗仔蟹搭配,再以砂窝蒜香焗,相信不少人都未试过。高师傅选用上乘普宁豆酱刺蓉调味,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,然后放入鳗仔蟹加少量鸡汤,盖上盖猛火焗熟,最后沿锅盖倒入少量玫瑰露酒,顿时火光熊熊、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克左右的南非龙虾虾仁,将精心熬制8小时的鸡汤做底,现场放入龙虾肉、带子堂灼,然后放入用高汤调制的嫩滑蒸水蛋的小盏中;配以杏仁片酥炸手工墨鱼丸,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,只有懂行的师傅,才能突出菜式精髓,令食客品尝到真味。



潮州美食摆盘豪华大气
餐厅供图

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,便于消费者取用。

比起传统的大包装火

锅底料,小份包装能够满足更多消费者的细分需求。“火锅基本上是大家一起吃,我自己一个人住,想吃火锅时,一般只能自己出去饭店和朋友吃,现在正好有这种小号的,这样自己在家也可以多尝试一下,应该会便宜一点。”周先生刚刚从大学毕业,他对记者表示,自己之前不常做饭,但现在许多食材都适应单身消费者进行了优化,自己也愿意在做饭这件事上“多多尝试”。



部分产品在包装上对适宜几人食用进行了标注

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,新鲜热辣的川味火锅在市场上的声誉越来越大,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!”日同学是大四学生,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,动不动就上火热气,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

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。

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势力加码,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,力求通过提产能、改技术等方式,在以蓬勃的市场中获得发展。



市民选购火锅底料