

新中式点心成“食界网红” 持续发展需靠产品说话

文/羊城晚报记者 施沛霖 实习生 陈秋蓉 郑舒雨 图/实习生 郑舒雨

“麻薯老虎卷、多肉榴莲饼、拉丝麻薯盘挞、核桃酥、栗子烧……”近年来,这些口味新奇、精致小巧的新中式点心在线上线下遍地开花,被众多商家玩出新花样,也成为年轻人争相打卡品尝的“网红点心”。新中式点心是近年在烘焙界崛起的“新宠”,据业内人士介绍,新中式点心在传统中式点心基础上加以创新,对传统点心工艺和口味进行了改良,中点西做、西点中吃,同时融入了不少年轻人喜爱的食材,加上时尚新颖的国潮风包装、精心设计的店面元素,吸引了众多年轻消费者。

近年,在新中式点心这条赛道上涌现出像沪溪河、墨菜点心局、虎头局渣打饼行、鲍师傅、轩妈食品、三彩长安等众多新企业,它们打破了消费者对中式点心的想象,更引发了资本的关注,成为近年国内烘焙界的投资热点。

广州探店:

新中式点心口味新奇,颇受消费者青睐

日前,记者走进位于花城汇的虎头局渣打饼行,这家诞生于长沙的网红点心店,装潢复古醒目,带有浓厚的国潮风。店内的“镇店头牌”——双层麻薯蛋挞、QQ提子麻薯、拉丝麻薯蛋挞等“麻薯家族成员”整整齐齐地摆在显眼位置,吸引了不少消费者前来选购。短短一个小时内,柜台上的热门产品老婆饼、泡芙、蛋挞等就已经售出了大半。

在附近上班的颜小姐是虎头局渣打饼行的忠实粉丝,趁着午休间隙,购买了一些提子麻薯做下午茶点心,她告诉记者:“这里的点心好吃不腻,性价比也较高。”另一位消费者杨先生则觉得,做法创新、点心口感好是他光顾虎头局渣打饼行的重要原因。

相比2019年才创立的虎头局渣打饼行、墨菜点心局这些较为年轻的“网红”品牌,2013年在南京创立的沪溪河,线下门店在广州分布更广,目前在广州的分店有11家之多。

羊城晚报记者日前来到位于地铁口附近的沪溪河石牌桥店,这里的店面装潢以绿白两色为主,颇具传统特色。顾客们可从店外透过玻璃看到点心师傅们现场制作糕点,这种“透明厨房”正是沪溪河的卖点之一。沪溪河点心的“每日现烤”和“纯天然无添加”,据了解,现场除冰糕类产品是非现烤以外,摆在柜台上的蛋挞、枣糕、榴莲酥等都是新鲜现烤的产品。临近清明节,沪溪河还特地推出了“春日限定”新品——“人间真艾团”。

广东省焙烤食品糖制品产业协会执行会长陈子嘉认为,新中式点心受到消费者的青睐并非偶然:“时下的消费者既追求旧时的味道,也钟情于新的口味和消费体验。像鲍师傅、沪溪河等新中式点心添加了肉松、绿茶等新的口味元素,轩妈蛋黄酥则在传统的蛋黄酥中创新加入了麻薯、芝士等食材,再加上整体包装设计既怀旧又新潮,特别受年轻人欢迎。”



沪溪河推出了春日限定新品——“人间真艾团”



顾客在选购新中式点心



新中式点心——乳酪蛋黄



每日现烤的蛋黄酥

注重营销:

“国潮热”带动“点心热”

据艾媒咨询数据显示,2021年中国烘焙食品行业市场规模达2600.8亿元,同比增长19.9%,预计2023年中国烘焙市场规模将达到3069.9亿元。在这一广阔的领域中,“新中式点心”是近年国内烘焙行业的亮点,也是业内关注的焦点之一。”陈子嘉告诉羊城晚报记者,新中式点心建立在传统中式点心的传承上,但在产品原料和工艺上做出了一定的创新与改良,加入了国潮的概念,从点心的味道、产品包装到门店设计,都令人有耳目一新之感。

正如虎头局渣打饼行创始人胡亭所说:“虎头局主打中式点心年轻范儿,面向年轻人、年轻家庭,提供日常新鲜烘焙点心。”新中式点心面向的消费群体是逐渐注重健康与养生的年轻群体,“新鲜烘焙”和“低糖低卡”的点心正好可以抓住年轻人的胃,而结合“国潮风”的营销玩法则俘获了年轻人的心。

作为新中式点心的头部品牌,虎头局渣打饼行、墨菜点心局和沪溪河都根据消费者的需求和偏好,在营销上下足功夫,以“国潮热”带动“点心热”。不论包装上浓墨重彩的复古虎头设计,还是产品设计上文化元素的融入,在满足年轻人购买需求的同时,还能满足年轻人送礼、“网红打卡”的社交需求。例如墨菜点心

局在北京地区推出限定款产品“糖葫芦麻薯”和“脸谱灌浆曲奇”,这种结合城市文化的特殊定制产品,也成为了年轻人前去打卡消费的理由。

在互联网技术支持下的线上销售平台也给了新中式点心开辟了更大市场。据了解,虎头局渣打饼行和沪溪河都在淘宝、天猫等平台开设了线上旗舰店。在众多线上销售的新中式点心品牌中,轩妈食品称得上是这一赛道的佼佼者。据记者了解,轩妈食品天猫旗舰店目前拥有257万粉丝,其充分利用互联网的优势,以“实时供应、新鲜烘焙、口味创新”为卖点,凭着蛋黄酥一个单品创造了一年卖出数千万颗的销售业绩。

持续发展:

品牌培育和技术完善是关键

随着新中式点心品牌的崛起,近年来有越来越多资本不断涌入这一赛道,如炙手可热的墨菜点心局成立于2020年,曾在一年内就完成了五次融资。沪溪河目前已在南京、上海、广州、深圳、南京等地开出了280多家门店,其副总裁朱华伟在接受媒体采访时曾表示,未来还将继续向全国各地扩张。

随着资本的介入,新中式点心植入了新的商业运营模式,走上了一条与老字号传统

中式点心品牌截然不同的路子。然而据业内人士透露,从去年下半年起,新中式点心销售及门店的脚步有所放缓,陆续出现了关于新中式点心品牌门店销售业绩下降、人事调整的新闻。

在未来的发展道路上,新中式点心品牌可能会遇到什么问题和挑战?陈子嘉认为,产品同质化和品牌扩张过快,或是新中式点心在发展道路上遇到的障碍。

“品牌如将大部分资金花

在营销上,产品仅停留在各种元素的整合而非真正的创新,相似度将越来越高。而爆发式的经营模式,须建立在品牌的培育和核心技术的完善上,否则风险也时刻并存。”陈子嘉认为,点心产业的革命,不光是新口味元素的整合、营销手法的创新等,更体现在智能制造水平的提升、食品化学科学的进步等,点心业内人士要更多思考如何在更深层次上进行改革,推动行业稳健发展。

三月江浙鱼鲜肥美 广府城中鲜香扑鼻

文/羊城晚报记者 马思泳 图/受访者提供



鲈鱼



花雕蒸鲈鱼



生拆白鱼茸烩花胶羹

江浙菜馆里的鲈鱼之鲜

作为长江三鲜之一的鲈鱼,在春季回流产卵,鲜甜口感让人着迷。识食之人往往抓住时机,满足口福,毕竟一年之中的春秋两季最适合品尝江浙一带的肥美鱼鲜。

“爱吃吃的老广们在成隆行预定购买水产品时,还会附带买鲈鱼品尝。”成隆行广州负责人杨富琅称,“为保证品质,所有鱼鲜都是客人预定后直接从上海总部发货至广州,当天清蒸食用,否则会影响最佳口感。”据杨富琅介绍,在长江江阴地区圈养的鲈鱼产量相对稳定、充足,鱼质较好,市场售卖价格每斤从200元至300元不等。

还要品尝一番?提起长江鱼鲜特征,从事江浙鱼鲜行业二十余年的杨富琅已经对鲈鱼形成味蕾记忆:“鲈鱼无需刮除鱼鳞,煮熟后鱼肉鲜滑细腻的口感让人难忘。”

烹制鲈鱼时,如何才能做出江浙当地口味?或许江浙菜馆的厨师能为食客奉上地道风味。花雕蒸鲈鱼是宴江南主推的菜品之一,对于江浙的烹制,大厨坚持采用江浙地区常用的蒸制做法:先选用江浙当地盛产的花雕酒腌渍鲈鱼,搭配火腿肉蒸熟后,鲜味进一步提升。

南京大牌档的“古法花雕蒸鲈鱼”沿用正宗淮扬传统做法,以花雕酒腌制半小时,在鱼面上

铺上火腿、春笋一同清蒸,是带有江南韵味的美味。端上桌的时候,浓郁的酒香直冲鼻腔,鱼身泛着银白光泽。为避免鱼肉沾染金属气味,食家多用木筷子夹开春笋、火腿等配料,再小心翼翼地把厚厚的鱼鳞和鱼肉整齐分离,最后再分割开一块一块地吃。而鲈鱼鱼鳞背后有层浅浅的油脂特别肥美,油汁会完全渗入鱼鳞,满口余香。



陈皮葱油白鱼

太湖白鱼“入乡随俗”

同样是鱼米之乡,老广们和江浙人一样热爱吃鱼,在做法上也颇有一番讲究。当“太湖三白”走上广东人的餐桌,会有怎样的变化?

“太湖三白”即白鱼、银鱼、白虾,其中白鱼是不少大厨的心头好。生拆白鱼茸烩花胶羹和陈皮葱油白鱼是广州保利洲际酒店精心打造的新菜品,用心观察的食客会发现,这些菜品浓缩着广东地方菜的精髓,粤菜师傅结合广东人的饮食特点赋予太湖白鱼浓浓的粤味。

生拆白鱼茸烩花胶羹是大厨以经典顺德菜生拆鱼茸羹为灵感,广州保利洲际酒店中餐行政总厨吴玉擎介绍,生拆白鱼茸烩花胶羹结合了顺德菜的烹饪方式,鱼茸由太湖白鱼煎熟后拆肉制成;奶白色的鱼羹由拆肉后的白鱼鱼头、鱼尾、鱼骨熬制而成,再加入花胶熬煮;而春笋、香菇丝能进一步提升鱼羹鲜美,柠檬丝则能带来清新口感,最后加入少许胡椒粉除鱼腥味。

说起最值得广东人骄傲的食材,新会陈皮绝对榜上有名,用它来烹饪,已成为所有广东人的传统习惯。善于就地取材的大厨们在烹制白鱼时融入了新会陈皮,推出陈皮葱油蒸白鱼,这道菜看似普通,经过大厨之手却能做出高端大气之势。大厨将切块的白鱼简单处理后,在鱼肉表面铺上陈皮和葱花,达到去除鱼肉腥味的效果。鱼肉蒸熟后,浇上适量的热油,再淋上秘制酱油,白鱼的鲜香之味尽显。

秉承“清中求鲜,淡中求美”的理念,广州保利洲际酒店大厨结合了粤菜本味先行、不时不食的特点,以广东地方烹饪特色设计了一系列符合广东人饮食习惯的菜品。吴玉擎说:“寒冬已过,很多本地食客喜欢以清淡菜式转换口味,而在春季品尝新鲜、清新的菜品最合适不过。”

粤式家常版的江浙鲜味

“每年春分时节,凌晨1点,宁波的鱼鲜市场就会格外热闹,当地饭店的厨师们为选购鱼鲜,都会亲自到市场挑选……”十余年前曾在江浙地区星级酒店担任主厨的孙伟伦(现任广州康莱德酒店中餐行政总厨)回忆起这段经历时,依旧记忆犹新。在孙伟伦的记忆中,三月时分,宁波舟山出产的蛸子肥美,带鱼、黄鱼鲜甜,舟山当地鱼类和贝类成为各大饭店当季新菜的主要角色。

“为保留鱼类食材的鲜甜口感,江浙地区的厨师通常会加入腌制的雪菜来烹鱼,以此做出江浙人喜爱的咸香口感。”过往的工作经历让孙伟伦注意到江浙地区厨师烹制鱼类的常用手法,例如,厨师们通常用雪菜炖大黄鱼,将大黄鱼煎制后加入雪菜熬制成鱼汤,而梅鱼的做法大同小异,用雪菜来清蒸。

基于广东地道家常菜的烹制思路,孙伟伦准备借鉴粤菜带鱼这款菜品。东海带鱼体型小而窄,身长约40-60厘米,肉质嫩滑。“江浙厨师通常用煎、糖醋等方式烹制带鱼,而粤式的煎制做法能保留其鲜甜的鱼汁,呈现外酥内嫩的口感。”此外,对江浙食材有一定了解的孙伟伦注意到,“东海带鱼外形是否美观也会影响鱼的售卖价格,如果带鱼的鱼身被渔网划破,价格会相对便宜;鱼身光滑鲜亮,售卖价格则相对较高。”

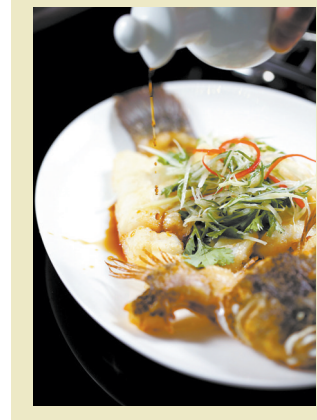
住家玩厨

文/图 羊城晚报记者 王敏

时鱼陆续上市,快来尝鲜

春三月,是赏鱼时节,刀鱼、鳊鱼就不必说了,便是最家常的菜花鲈、桂花鱼、笋壳鱼等鱼类也出落得肉嫩如脂,鱼味充足。入春后,正是鱼类产量开始大增的时候,价格纷纷回落,恰是请之上桌的好时机。为此,大厨和主妇们煞费苦心,在火候和调味上使出百宝,只为吊出那一口鲜美。

油浸笋壳鱼 分炸最稳妥



笋壳鱼本来是东南亚淡水鱼,在20世纪90年代被引入广东,近几年产量不断提高,价格一路向亲民档靠拢,在寻常街市里都能见到。

美食达人教路,笋壳鱼虽然大的可以去到两三斤,但其实一斤左右的肉质最嫩滑。而在买鱼的时候,要挑选鳞片偏黄的笋壳鱼,慎选黑身的,因为鱼身偏黄,代表养鱼的水质较好。制作菜式时,要想做得好,头尾和鱼肉需分开两次炸,因为炸头尾和鱼腩的温度是不一样的。

材料:笋壳鱼一条约500克,葱丝3克,姜丝2克,红椒丝1克,香菜1克,鸡粉1/3茶匙,蒸鱼豉油2汤匙。

做法: 1. 把鱼宰杀干净,剔骨起柳。 2. 把鱼柳洗净后切成两块,用鸡汁腌制两小时。如果想鱼柳口感更佳,可在下锅前,用1/2茶匙生粉和半个蛋黄涂抹均匀。 3. 把不粘锅烧热,放入鱼块,小火慢煎至鱼柳两边都呈金黄色。 4. 把黑松露用干毛巾和小毛刷擦净,剁碎后和烧汁混合,小火煮开后关火,即为黑松露烧汁。 5. 将鱼柳上碟,底下可垫两颗油盐水灼过的小白菜。将烧汁淋面,或以小碟子伴上皆可。

香煎桂花鱼柳 小火慢煎是关键



春三月,桃花汛,鳊鱼肥。桂花就是古诗里面经常被提及的鳊鱼,它肉嫩刺少,阔嘴修身,价格最是平易近人,最家常的做法是豉油糖加姜、蒜一起煎煎。

这道香煎桂花鱼柳,要想做得好,就要舍得下油,要有耐心用小火慢慢煎,这样才能让鱼柳染上均匀金黄色。

材料:桂花鱼柳2件(选约一斤半到两斤左右的桂花鱼,两边起柳),云南黑松露2个,鸡汁1/3茶匙,烧汁100毫升。 做法: 1. 把鱼宰杀干净,剔骨起柳。 2. 把鱼柳洗净后切成两块,用鸡汁腌制两小时。如果想鱼柳口感更佳,可在下锅前,用1/2茶匙生粉和半个蛋黄涂抹均匀。 3. 把不粘锅烧热,放入鱼块,小火慢煎至鱼柳两边都呈金黄色。 4. 把黑松露用干毛巾和小毛刷擦净,剁碎后和烧汁混合,小火煮开后关火,即为黑松露烧汁。 5. 将鱼柳上碟,底下可垫两颗油盐水灼过的小白菜。将烧汁淋面,或以小碟子伴上皆可。