

杂食篇



口包气性
感装味价
: : : :
★ ★ ★ ★
★ ★ ★ ★
★ ★ ★ ★



TOP5: 罗森——半熟芝士蛋糕

这是最近日本超火的“真”流心半熟芝士挞。半熟是因为它选用了轻度烘焙的方式，火候要经过反复精确计算，然后放进烤箱达到半熟未熟的状态。因其状态轻盈，所以热量也被降低。而且它又介于生芝士和熟芝士之间，半熟芝士会有绵软细腻的口感。但是小小的蛋糕体积极小，售价要11元，很多朋友都感叹性价比有点低，但是比起市面上的半熟芝士已经非常划算了，何况美食难寻啊！

TOP4: 全家咖啡

全家的拿铁奶味醇厚，用料也比较丰富，用的是味全纯牛奶，适合那种对咖啡因特别敏感的朋友，因为牛奶比例比较大，所以一般人喝了，晚上不容易失眠，而且也不用担心热量太高，喝太多会有负罪感，毕竟咖啡因的含量没有星巴克大。重要的是它还很亲民，一般全家咖啡大杯是14元，一次买两杯会返会员积分，每杯还会送一个点标，集齐3个点标又可以召唤一杯中杯咖啡，其实性价比非常高了。



口包气性
感装味价
: : : :
★ ★ ★ ★
★ ★ ★ ★
★ ★ ★ ★
★ ☆ ☆ ☆

口包气性
感装味价
: : : :
★ ★ ★ ★
★ ★ ★ ★
★ ★ ★ ★
★ ★ ★ ★

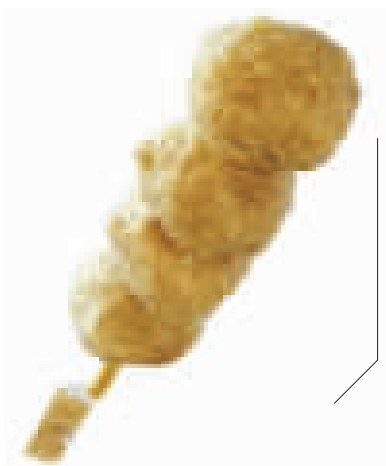


TOP3: 罗森——绵绵豆乳蛋糕

刚打开的时候就闻到了一股淡淡的黄豆粉香气，一勺子挖下去融入口中，可以感觉到豆乳混合着奶油的温润的口感，豆乳下的蛋糕胚子很柔软，如其名一般“绵绵”软软，层次分明却不生腻味。量给的恰到好处，下次回购首选！

TOP2: 罗森——照烧脆骨丸串

乍一看和普通丸子串没有什么区别，但人家讲究的是内涵。脆骨外面裹了一层面粉，用酱汁浇上一层，里面则是肉质鲜美的猪肉，吃起来很有嚼劲，脆骨香香脆脆的，咬一口感觉照烧风情扑面而来，感觉置身在日本街边的小摊位里。一串有四颗，但份量很足。



口包气性
感装味价
: : : :
★ ★ ★ ★
★ ★ ★ ★
★ ★ ★ ★
★ ★ ★ ★

口包气性
感装味价
: : : :
★ ★ ★ ★
★ ★ ★ ★
★ ★ ★ ★
★ ★ ★ ★



TOP1: 罗森——巧克力冰皮月亮蛋糕

罗森家的甜品真是做到了出神入化的境界，而且味道更新得很快，但是这一款真是百吃不腻，如果我说给它五星，应该没有人会反驳，它几乎已经算是被公认的网红产品了，经常上微博的热搜排行，已经被各大美食博主推荐烂了，原因就是它真的好吃。软软糯糯的冰皮外层下裹着略带苦味的可可粉，皮是柔软的，里面的馅儿冰冰凉凉像裹了冰淇淋，又像是奶油。这份奶酱、巧克力外加蛋糕胚的组合直击女孩子的味蕾，无论多累吃完就会感觉瞬间被治愈了。五星好评！