

水果馅、肉松蛋黄馅挑战芝麻馅、豆沙馅

颠覆传统的网红青团 能否得到市场认可?

清明临近,艾青蓬发,青团同步上市并迅速调到热卖模式。青团固有的模样就是艾青米粉皮子嵌上豆沙馅、芝麻馅等传统甜食,而近日市场上出现了颠覆传统配方的芒果馅、肉松蛋黄馅等新款,并吸引了消费者的关注,成为网红青团。这些另类青团热度可以持续多久?能否得到市场的认可?



肉松蛋黄馅青团。

另类青团上市

“咸派”暂时领先“甜派”

对于青团这类传统时令美食,采用的食材、加工方法基本固化。去年Ole超市售卖咸蛋黄肉松馅青团试水市场,挑战消费者的味蕾,尽管供应量不大,不过在吃货界掀起了小小的波浪,成为热议的美食话题。近日,这家超市推出去年的同款,得到了部分消费者的热捧。记者昨日了解到,这家精品超市售卖的是来自上海的沈大成网红咸蛋黄肉松和豆沙口味的青团,尤其是咸味款在上海市场非常受欢迎,大有挑战“甜派”青团之势。

上海的网红青团闯入宁波市场,由于受到价格、供应量等的影响,Ole超市每天沈大成青团的销售量不算大,不过咸蛋黄肉松味明显胜于传统豆沙味。

市场上出现的新品青团尽管销量不显山露水,却引起了消费者、商家的热烈关注。近日,南苑食品在集团旗下的南苑烘焙、巴丽新地、南苑环球等上架豆沙青团、芒果青团和咸蛋黄肉松青团,并在线上同步售卖。南苑食品公司的杨六君先生告诉记者,今年首次涉水青团市场,意欲增加传统美食的品味,首次推出了以上三种口味。作为食品企业,具有较强的新品研发能力,根据市场反馈的信息,以后还会增加新的品类。

杨六君介绍,因为刚刚开始售卖,今年可以卖出多少尚难以预料。从目前的销售量来看,“咸派”蛋黄肉松馅明显超过另外两个“甜派”。至于市场前景,杨六君坦言,“青团的销售主要集中在清明前,受市场认可度有多高,还是要看最终的销售量。从目前来看,因为品质较好,售价不高,线上和市区6家实体店同步开卖,势头很不错。”

传统艾青点心大量上市

有些店铺一天售卖几百公斤

网红青团现身,传统的艾青点心也已开始热卖。颇受宁波人喜欢的青团在多家超市、菜市场、饼店铺都有售。记者昨日在张斌桥菜市场看到,好几个摊位有青团出售,多数为盒装,馅多为芝麻、豆沙等。有的摊位摆着馅料和粉,在现场包裹,喜欢豆沙馅还是芝麻馅由买主说了算,然后外面滚上松花粉,如果顾客喜欢,还可以用模板按压一下,印上花卉或者吉祥字。

这种用艾青、米粉和馅包裹的时令美食,名称多种,包括米鸭蛋、青团、金团等。

其中有一个规模较大的摊位,还有艾青麻糍在出售。记者发现麻糍有两种,柔软略带甜味的为东钱湖水产,而原味的多为象山、鄞州一带加工的。

这些时令味浓浓的点心,相比网红款,价格平实更接地气。一般青团每只2元,而麻糍分为两种,在一家较大的点心铺,老板娘介绍:“下水麻糍每公斤30元,象山的每公斤16元。”她指了指切成小方块简单包装的下水麻糍,“下水麻糍软而甜,销量特别好。每天到货几十公斤都是当天售完的。”

东钱湖水制作的艾青点心非常出名。这些天在下水十里四香,街道两边摆满了麻糍、青团等时令美食,有些店面一天就可售卖三四百公斤。下水郑记麻糍老板娘说:“清明前,艾青又嫩又多,青团生意又好,每天做团子做得手酸。接下去到清明节为止,生意会一天比一天好。”

针对不同消费人群

传统口味不断创新

野生的艾青长得非常快。只要时间到了,新鲜艾青的原料供应不成问题。在我市的一些丘陵山区,清明前艾青长势最好,清明过后艾青叶将渐渐变老,因此现在正是品尝艾青点心的好时节。

以前多数家庭自己加工,到山野上采摘一大包艾青,用热水略煮后滤干水分,再和米粉一起蒸熟,然后放到石臼里捣烂,把艾青和米粉均匀搅拌在一起,捏成一个个团子,包上豆沙、芝麻等馅料,滚上薄薄的一层松花粉后就可享用。有些讲究颜值的,用模板按压一下,就成了考究的金团。

近年来,在菜市场、超市,甚至西饼店、面包房都可以买到青团、麻糍这些时令美食。不过口味基本为传统款。近年从上海刮来的“咸派”风,引起了甬城业内人士的关注。对此美食风尚,对传统点心研究颇深的中国烹饪大师林军的看法是,传统的青团以豆沙馅和芝麻馅为主打。近几年的流行风尚,对传统点心进行改良。以青团为例,出现了“咸派”肉馅、咸蛋黄肉松馅等,而“甜派”则以芒果、榴莲、凤梨等水果馅为代表。除了馅料的创新,其实皮子也做了很多调整。传统的皮子以米粉和艾青制成,保质期短且容易硬化。而现在流行的皮子较为柔软,配方和加工技术都做了调整,基本做到开袋即食,保质期也明显延长。林军认为,不同消费人群对青团有不同的诉求,创新品种和传统款可以满足不同年龄、口味不一的美食爱好者,丰富美食市场。

记者 谢昭艳 文/摄

☆ 五交化一站式购物 让顾客满意而归 让经营者成功梦圆

恒大五交化家居商城

地理环境优越
交通四通八达

摊位宽敞出入便利
经营环境出类拔萃

五金/陶瓷卫浴/地板木业/
橱柜厨电/灯具/家具/
软装板材/管道等产品

无所不包

地址: 宁波鄞县大道和福庆路的交叉口

(107、109、902、906、158、165、690路等公交车直达)

电话: 88233333 88449888

