

# 第一食品鲜肉月饼上市 坚持原汁原味定价亲民 今年花样依旧多 最爱经典老味道

上海人真的是太爱鲜肉月饼了!每年临近中秋,总有许多上海人愿意排队数十分钟乃至二三个小时,抑或驱车十几公里,只为了买上一盒鲜肉月饼。除了因为鲜肉月饼实在好吃,似乎这也是上海人的一种习惯:一年不吃上一次鲜肉月饼,不算过中秋。况且今年中秋节来得特别早,这不,距离中秋节还有一个多月,南京东路上的第一食品商店门口便已悄然飘来了那承载着上海市民味蕾记忆的鲜肉月饼香气。

跟往年一样,第一食品今年依旧推出了新口味的现烤月饼,与历年广受欢迎的口味一起组成了现烤月饼“天团”。



## 锁定经典 黄金比例搭配

今年,第一食品推出的是榨菜鲜肉和糯香柚柚一咸一甜两款新口味月饼。

店员介绍,榨菜鲜肉是今年推出的新品,用的就是许多市民熟悉的“斜桥榨菜”。“斜桥榨菜一直以来都十分受上海人青睐,它咸淡适口、质地脆嫩,更贴近江浙一带的口味。”第一食品鲜肉月饼柜台工作人员介绍说,为了让榨菜和肉可以更好地结合,制作的过程中也是研究了各种比例的搭配,经过不断调整尝试,最终形成了现在的榨菜鲜肉月饼,既增添了榨菜的鲜咸,又不失鲜肉的经典,是市民们比较容易接受的新口味,目前的销量几乎可以与鲜肉月饼持平。

此外,今年还有一个新口味,是比较创新大胆的,取名“糯香柚柚”,属于甜口的月饼。其中,糯香来自于添加的麻薯元素,软软糯糯,还有拉丝的效果,柚柚指的则是柚子与牛油果两种水果制作的果泥。掰开后会发现内里层次分明,首先是酥松的饼皮,接着是绵软细腻的柚子牛油果混合果泥,最里面则是Q弹软糯的麻薯,还有阵阵柚香扑鼻而来。

## 原汁原味 勾起味蕾记忆

从销售情况来看,尤其是对于老上海市民来说,还是传统的鲜肉月饼更受青睐。

有一年中秋,上海电视台一档美食栏目组取来南京路、淮海路著名商家烘制的鲜肉月饼,将标志去掉,请著名美食家作一次横向盲评。结果,南京东路第一食品商店出品的黑毛土猪鲜肉月饼拔得头筹。

说起自家月饼的工艺水准,第一食品生产基地负责人分享诀窍——两个字“匠心”。

美食家沈嘉禄曾透露,在他心中优秀的

鲜肉月饼应当是酥皮松脆、内馅鲜美的。他认为,好的鲜肉月饼酥皮层数尽可能多,但又要不容易掉皮,而内里的肉馅一定要含有汁水,多了少了都不是最好;并且月饼要酥皮和内馅搭配得宜,要是内馅脱离酥皮能单独成为一道菜的,也不能算是优秀的月饼。

为了达到美食家口中的优秀标准,第一食品的鲜肉月饼酥皮坚持使用优质蛋糕专用小麦粉和纯香猪油,让饼皮酥松层次分明,还有一股浓郁的奶香气息,使得鲜肉月饼的口感更加丰富饱满。

在馅料部分,第一食品鲜肉月饼甄选了膳博士品牌的黑毛猪肉,这种黑毛土猪采用豆渣、酒渣、菜叶饲养,肉质鲜美有韧劲。虽然膳博士黑毛猪肉的成本比其他品牌高出不少,但这是生产基地尝试不同猪肉品牌后才确定的,哪怕近年来原料成本增加很多,也坚持不更换。“保持原料品质稳定,才能保证第一食品的鲜肉月饼一如既往的原汁原味。”

虽然馅料里加多少盐、糖、酱油是“商业机密”,不可泄露,不过据第一食品生产基地负责人透露,一般上海鲜肉月饼的馅料,只在猪肉中加入白糖、生抽、盐、料酒、麻油、姜末和黑胡椒等,而第一食品则用山西汾酒替代了以往配方中的普通料酒,用姜汁代替姜末,因为汾酒和姜汁的风味能让黑毛土猪肉的鲜甜口感发挥得更加完美。

为了达到美食家口中的优秀标准,第一食品的鲜肉月饼酥皮也坚持使用优质蛋糕专用小麦粉和纯香猪油,让饼皮酥松层次分明,还有一股浓郁的奶香气息,使得鲜肉月饼的口感更加丰富饱满。

## 门店现烘 鲜肉月饼真谛

除了馅料和酥皮,鲜肉月饼的制作过程

也颇为考究,讲求一层油酥一层皮,其中厚薄如何掌控全靠师傅手上功夫拿捏。因此,无论每年月饼销售量有多大,第一食品始终坚持手工制作,为的就是保证口味与质量。

有美食老饕曾如此形容:鲜肉月饼一定要趁热吃,从穿着袖套的售货员阿姨把月饼拿给你的那一刹那开始,你就展开了一场争分夺秒,越早吃,你才能体会到鲜肉月饼的真谛。

事实上,鲜肉月饼的“灵魂”也在于现场烤制上。于是,门店如何“烤”也有了更多讲究。第一食品现烤月饼柜台负责人说,不同烤箱加温方式不一样,其中能360度加热的烤箱凭借加热均匀的特点,效果最好。同时,操作人员需根据馅料成分、含水率乃至烘烤当天的温度、湿度来确定烘烤时间。第一食品的现烤月饼今年有8种口味,每种烤制时长和温度都不一样。比如以水果入馅的,烘烤温度不能太高,而用料扎实如芝士牛肉馅,则需要高温烤。

此外,第一食品的每一个月饼都有一个纸质底托。据介绍,这个底托可不同于一般的隔油纸托,第一食品创新使用的这种底托材质更为硬挺,能够在烘烤期间更好地固定鲜肉月饼的形状,让酥皮可以更完整均匀地包裹肉馅,而不会出现皮、肉分离的情况。

总的来说,一个上好的上海鲜肉月饼,应该大小均匀、周正饱满、不生不糊、不跑肉、不露馅,出炉时,香味扑鼻,入口饼皮酥松利口,绵软细腻,而且不干不柴,完全能跟鲜肉贴在一起成为一个整体。猪肉馅味道鲜甜可口弹性十足,有一定的汤汁,足够让吃的人有还想要一个的冲动。而坚持传统手工工艺,严选优质食材配料,让一个个现烘酥皮月饼从内到外都散发着匠人匠心的光辉,这或许就是第一食品鲜肉月饼始终受到消费者青睐的原因。

## 现烤月饼“天团”亮相

第一食品一方面坚守悠久的制饼传统工艺,另一方面又在月饼的馅料上大胆创新,“反响好的就保留下来,反馈一般的就下架,这是正常的优胜劣汰,不能因为某些口味卖得不好就不愿创新。因为现在的经典也是当年不断尝试的结果。”价格方面,基本与去年持平,大都在6元~10元不等,尤其是新口味月饼,定价都十分亲民。

今年共有8种口味亮相第一食品现烤月饼柜台:黑毛土猪鲜肉月饼、榨菜鲜肉月饼、糯香柚柚月饼、鲍鱼鲜肉月饼、牛气冲天芝士月饼、蛋黄肉松月饼、爆浆榴莲月饼、萝卜丝开洋月饼。(金焱)

