

第一食品鲜肉月饼上市,现烤月饼圈“顶流”携新品亮相 当经典老味道遇上流行新口味

距离中秋节还有一个半月时间,上海各大商圈的空气里已经飘来了现烤月饼的香味。走在南京东路步行街,现烤月饼已经迎来销售旺季。对于上海人来说,在南京东路第一食品商店排队等候一盘现烘月饼出炉,仿佛为这个秋天增添了一份浓浓的仪式感。令人惊喜的是,今年第一食品现烤月饼推出了新口味,但价格不涨。



新品更讲究原汁原味

今年,第一食品推出的两款新品均为甜口,分别是杨枝甘露和生椰拿铁。



杨枝甘露原本是一款深受年轻人喜爱的甜品,如今越来越多地被融入到各种食物中去。“这款杨枝甘露口味的现烤月饼保留了丰富的水果食材,同时将形式进行了改动,参考了凤梨酥的内馅工艺,使之相对更加浓稠,有助于各类食材在馅料里的呈现,原汁原味的同时吃起来也更加方便可口。”第一食品生产基地研发人员透露。



而另一款新品生椰拿铁月饼则采用时下流行的咖啡口味,采用海南厚椰乳和产地速冻椰肉丁,配合纯正黑咖啡,再加上酥到掉渣的饼皮,口感柔和,回甘中等,尤其适合夏季食用。椰香中和了咖啡的甜味,吃起来满嘴生香。

此外,去年上市的新品种榨菜鲜肉月饼,则在今年进入了“常规军”的行列。“我们采用了许多上海市民熟悉的‘斜桥榨菜’作为这款月饼的原料。”第一食品鲜肉月饼柜台工作人员介绍说,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。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口味,由于去年销售态势良好,因而在今年得以保留。

“顶流”背后的奥秘

在第一食品南京东路店现烤月饼的销售单上,鲜肉月饼的销售量可谓一骑绝尘。为什么大家都青睐第一食品的鲜肉月饼?

“因为我们舍得用料呀!”在第一食品生产基地,工作人员介绍说第一食品的鲜肉月饼酥皮坚持使用知名大品牌优质小麦粉和纯香猪油,这两者根据黄金比例调制,才能让饼皮酥脆、层次分明,同时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。

而在鲜肉月饼的馅料部分,第一食品甄选了膳博士品牌的黑毛猪的后腿肉,这种黑毛土猪采用豆渣、酒渣、菜叶饲养,肉质鲜美有韧劲。其中还加入了云南高山小葱,使猪肉馅肥而不腻、瘦而不柴。

虽然馅料里加多少盐、糖、酱油是“商业机密”,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更完美。

门店现烘秉持匠人初心

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。

第一食品现烤月饼柜台负责人说,不同烤箱加热方式不一样,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,则需要高温烘烤。

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

【第一食品现烤月饼“天团”】

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,因为现在的经典也是当年不断尝试的结果。”

价格方面,往年15元/只的牛气冲天芝士月饼和鲍鱼鲜肉月饼在今年统一调整售价为10元/只,其他口味价格也在6元~10元不等,希望以更亲民的价格,让更多消费者体验到新口味。

今年共有10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、生椰拿铁味月饼、杨枝甘露味月饼、松仁豆沙月饼、鲍鱼鲜肉月饼、牛气冲天芝士月饼、云腿桂花月饼、爆浆榴莲月饼、萝卜丝开洋月饼。

软细腻,而且不干不柴,完全能跟鲜肉融合成为一个整体。猪肉馅味道鲜甜可口弹性十足,有一定的汤汁,足以让吃的人有还想要一个的冲动。而坚持传统手工艺,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。

金歆



千年观前街 一个采芝斋

苏州热线电话: 0512-67276198
地址: 苏州市观前街91号

全国热线电话: 0512-67274512
网址: caizhizhai.tmall.com