



新民晚报
19
2019 年
7 月 26 日
星期五

味道

买手

影音

流连

潮店

格调

悦动



新民夜上海
越夜越精彩

八小时之外，大好休闲时光，兜兜逛逛、看戏听歌、运动健身、血拼美食。引领时尚，廓清风气，更多精彩，尽在新民夜上海！

视觉设计：剧怡歌
本版编辑：季斌

只为你呀，百年等一回

杏花楼与可口可乐牵手记

虽离中秋还有些时日，月饼开炉号角早在7月初就已吹响，一场带着团圆意味的美味大戏正式开演。有时候觉得月饼是个“幸运儿”，在历史的长河中，有多少相似的食物消失在其中，而在节日氛围越来越淡漠的今天，月饼依然是大众心里那个团圆日里的念想。

今年，来自杏花楼和可口可乐的一次牵手，一个诞生于1851年的国产老牌，另一个则是美国的百年名门，一起携手共迎佳节，不免让人好奇，这百年相遇的中西合璧，缘起何处？

健康之念 众人之需

当下，无论衣食住行，健康总是

被消费者第一个提及与考虑的，尤其是在食这一项上，更为明显。人们对于食物，不再满足于单纯的口腹之欲，健康而又美味，成为越来越多消费者对美食的衡量标准。在这一点上，杏花楼一直没有停止关注，甚至以一种超前视角来对待。

早在一年前，杏花楼就开始研究如何将膳食纤维融入月饼中。作为人体第七类营养素，膳食纤维与蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素、矿物质和水等6大传统营养齐名。膳食纤维容易产生饱腹感、升糖指数低、帮助清洁肠道等诸多特点，尤其在膳食构成越来越精细的今天，其作用显得越来越重要。由第五代月饼传承人带领团队进行共同研发，并经过了无数次的配方调整，这个高达6%含量的膳食纤维月饼终于诞生。

这款开创月饼界先河的绿豆纤维月饼，以优质细腻的绿豆蓉为馅料，散发着自

然清新的香气，入口柔绵，虽含有高量的膳食纤维，但却无任何纤维感，多吃几口，也无负担。

无独有偶，近年来，可口可乐也一直致力于新型健康饮料的探索，纤维+汽水的出现，改变了人们对于传统碳酸饮料的认知。可口可乐这个被网友称为“快乐肥皂水”的饮料，因为膳食纤维的加入变得轻盈起来。

由此可见，将消费者的需求放在第一位时，出现的产品必是经典。

创新之路 勇者之路

杏花楼作为百年老字号，从来就没有停下过创新脚步。不断地将传统食品创新成时尚美味，就像一个“网红制造机”，创意源源不断，为这些随时可能淡出人们视野的传统食物注入新的生命力。一只月饼如何一如既往地保持其被人喜爱的热度，是否杏花楼一直的追求。所以，在坚守传承手艺的同时，还要紧跟人们的味蕾，加入时尚元素，加入科技元素……成为更多人心目中的中秋符号。

可口可乐亦是如此，从健怡可乐到零度可乐，再到现在的纤维+可乐，每一次的创新都是一次自我细分消费群的“战役”，需要速度与激情，更需要勇气和信念。

据悉，这次推出的礼盒在设计上也是独特的首创，率先在月饼包装上采用晶白色，演绎月光色彩。杏花楼纤维月饼和可口可乐纤维+汽水组成的合作款礼盒将会把两个品牌的珍贵印记一并融入其中。合作款礼盒共有三款，其中两款是月饼业内最为大胆的包装设计突破，史无前例地把包装盒用全白结晶的色系，是国内首次在月饼包装上亮相白色系。

当纤维月饼遇到纤维+可乐，如同“在对的时间碰到对的人”一般顺理成章，这是对传统理念的一次革新，也是一次人们对月饼与可乐常规认知的颠覆。不经意间发现，月饼这个中国的传统食品开始有了“国际范”，而可口可乐这个源自西方的饮料则散发出了东方魅力，当“三观”相同时，无论距离有多远，终会有令人惊艳的合作。虽然月饼配香茗由来已久，但若吃月饼时来一口纤维+可乐，感受纤维在口中微颤的瞬间，应当也是妙趣横生，令人愉悦的体验。阿猫

小月饼 大学问

经历了几代人的积累，杏花楼饼皮更薄馅更丰，控制在2:8比例，饼皮松软、油润、棕黄、色泽均匀，这就使得在饼皮制作中的操作程序尤为重要。糖浆要经过特殊熬制，搓饼皮有严格的操作程序，“搓到底、来回拉，四面均匀回中间，先糖浆、后碱水，前后左右绞拌匀”是制饼师傅们烂熟于心的口诀。只有用这样的面团来制作饼皮，才能达到可塑性强，包馅成型不粘手、出入印模不粘皮的工艺要求。

馅料的制作也相当讲究。拿豆沙馅为例，红豆选用海门特级大红袍，皮薄红亮；再配以“先糖后油、控火候”的传统手工铲沙操作程序，口感软糯韧滑。只有这样的豆沙，才能达到乌黑油亮，可拉成条，包裹成形时不塌、不硬、不渗油，还富有玫瑰清香的要求。

完美搭配有讲究

玫瑰豆沙月饼：百年来，杏花楼的玫瑰豆沙拥趸有增无减。吃这款月饼最适合搭配大红袍茶，茶香突出豆沙香，甜中带润，清中回甘，还有隐约的玫瑰花香萦绕，两个大红袍相遇，没有纷争，只有佳味。

绿豆纤维月饼：杏花楼首创的纤维月饼，一经亮相即成网红的翘楚。细腻的绿豆蓉，清甜可口，有些似曾相识的小清新。因为同样含有膳食纤维，所以与纤维+可口可乐最为相配，零压力，无负担的甜蜜享受，还有什么比这个更美好的呢？建议下午茶时间吃，绝对是提神醒脑，补充元气的不二选择。

奶油椰蓉月饼：来自海南的椰丝带着热带阳光，散发出清爽

的奶香，软糯适口又甜得沁人心脾，没有人会逃得过这款月饼的味道，因为一切都是自然而刚刚好。吃奶油椰蓉最适宜喝铁观音，当清雅雅韵的茶汤涤荡过刚吃完奶椰的味蕾，那种甜滋滋的清爽，暗自回味的奶香，有令人神魂颠倒的魔力。

荐好吃

杏花楼
福州路343号
63553777

