

记者走访发现,今年的月饼在馅料和大小上都有所改变 月饼“轻装”上阵 口味推陈出新



水果味冰皮月饼



果仁月饼



水果月饼



蛋月烧月饼

开海“第一鲜”上市 市民尝鲜正当时

本报讯(潍坊日报社全媒体记者 隋炜凤) 9月1日,随着“开渔”的号角吹响,我市开启新一轮的耕海牧渔。9月4日,记者走访城区多个农贸市场发现,本地鲜活的海产品从当天开始陆续上市,现捕的梭子蟹和大虾吸引了不少市民购买尝鲜。

当天一早,记者来到潍坊十甲农贸市场海鲜区看到,本地海鲜大量上市,梭子蟹、鲜虾、鲅鱼等应有尽有。

“看看本地的梭子蟹,今天第一拨上市,个大肉肥!”一名店主热情地向顾客介绍。记者看到,梭子蟹根据大小和肥瘦不同,被分在了不同的水槽内,每斤售价从40元到80元不等,部分品质好的,售价100多元一斤。

“今年本地海鲜价格相对稳定,与往年相比,价格变化不大。”十甲农贸市场“丢丢海鲜”店的老板侯先生说,当天上市的本地海鲜,是本地开海后捕捞回来的第一批,品质非常不错。

“我父母喜欢吃螃蟹,马上就要过中秋节了,买一些给父母送过去。”高新区的谭先生说。正在购买大虾的肖先生告诉记者,家里要来客人,他特意前来购买海鲜,“活虾更鲜美,现在的卖价可以接受”。

在徐家楼农贸市场,同样有不少市民前来选购海鲜。“我经常来这里买海鲜,今天本地蟹新鲜上市,我特意来买点尝尝。”市民于浩再说,他买了4只梭子蟹,总共花了70元。

徐家楼农贸市场“慧慧海鲜”的老板王慧告诉记者,每年开海后,市场上都会迎来一批海鲜爱好者赶早来尝“第一鲜”,还有不少老顾客在网上下单预订。“有不少老顾客提前预订了本地的虾蟹,有一位老顾客本周末要20箱鲜虾,还有一位顾客预订了4箱梭子蟹。”王慧说。

农贸市场多位店主均表示,受供求等因素影响,本地海鲜的价格会有所波动,随着中秋节日益临近,走亲访友的市民增加,海鲜市场从本周末起将迎来一个销售高峰。



市民在徐家楼农贸市场选购海鲜。

距离中秋节还有不到半个月时间,作为中秋传统美食的月饼迎来消费热潮。9月4日,记者走访我市多家商超发现,今年的月饼厂家将更多心思花在了口味创新上,推出了芋泥麻薯月饼、黑松露流心月饼、杨枝甘露冰皮月饼、生椰拿铁月饼等新品,深受年轻消费者青睐。

□文/图 潍坊日报社全媒体记者 刘晓梅

馅料丰富口味多样,新口味月饼受消费者追捧

9月4日,记者在位于高新区福寿东街与东方路交叉口附近的一家超市内看到,各种口味的月饼琳琅满目,不仅有五仁月饼、黑芝麻月饼、枣泥月饼等传统口味的月饼,还有很多新奇口味的月饼。

“家门口的网红大福饼”是芋泥麻薯月饼、红豆麻薯月饼,这两种月饼皮薄馅多,绵密的芋泥馅、拉丝的麻薯,还有蛋黄、肉松。

“这种是网红大月饼,咸、香、鲜、沙,一口咬下去,太幸福了。”市民小李说,前几天她买过一个芋泥麻薯月饼,非常好吃。超市销售人员说,这是今年新推出的一款月饼,受到年轻消费者的青睐,近段时间销量不错。

一款玫瑰花造型的礼盒装月饼格外吸睛,其中有荔枝玫瑰月饼、红酒蔓越莓月饼、抹茶红豆月饼、生椰拿铁月饼、奶香椰蓉月饼、柠檬芝士月饼等,口味十分丰富。“这盒月饼口味独特,而且外观精美,相信孩子肯定会喜欢。”正在选购月饼的市民王女士说,现在月饼的口味越来越多,选择面很广。

爆汁的鲜肉月饼和甜中带咸、油而不腻的云腿

月饼吸引了众多不愿意吃甜食的市民购买品尝。

在奎文区福寿东街与新华路交叉口附近的一家超市内,用水果、咖啡、巧克力等馅料制作的创新口味月饼有很多,为月饼市场注入了新活力。其中一款“礼悦金秋”月饼礼盒,装有18个五颜六色的水果月饼,非常漂亮,口味非常多,有蔓越莓月饼、椰果月饼、草莓月饼、凤梨月饼、咖啡杏仁月饼、金橘香橙月饼等。

还有一款“至善至美”月饼礼盒,有黑松露流心月饼、巧克力流心月饼、奶黄流心月饼等。“这款月饼礼盒卖价不贵,里面的月饼口味独特,包装简单大方,送给亲戚很体面。”市民李女士说。

“这种蛋月烧月饼饼皮松软,软糯可口。”超市销售人员向顾客介绍了一款蛋月烧月饼,这款月饼的饼皮在制作过程中加入了适量鸡蛋,使饼皮口感松软且酥香浓郁,色泽金黄。不少市民听完介绍后,纷纷购买品尝。

此外,一些简装的果仁月饼、木糖醇月饼、迷你小月饼也受到众多市民的青睐。

糖醇月饼给母亲吃。”高新区的贺女士说,健康概念月饼在力求美味的同时,更加注重健康与营养,满足了人们对健康饮食的心理和生理需求,她觉得月饼生产厂家越来越用心了。

这些创新不仅体现在口味的多样性上,今年市场上许多月饼的体积也变得更加小巧,不少大品牌 and 老字号月饼厂家推出了迷你款月饼,往年的月饼大多每个重100克,而迷你月饼重量多在35克至50克,方便人们分享和携带。

月饼口味、包装的创新,不仅满足了人们的多样化需求,也为传统月饼文化注入了新活力,月饼市场正逐步向绿色、健康、创新的方向发展,让人们在中秋节享受的不仅仅是一种美食,更是一种文化传承。

不少品牌推出迷你月饼,方便人们分享和携带

记者在采访中发现,与前些年不同,今年月饼包装“简约实在”,价格更亲民,厂家纷纷将心思花在“改造月饼”上,用各种创意吸引人们的眼球。

随着人们健康意识的提高,消费者在选购月饼时越来越关注其中的健康因素,月饼厂家顺应需求推出了一系列新式健康月饼,如采用天然代糖或功能性甜味剂替代传统蔗糖的低糖、无糖月饼,添加燕麦、全麦粉等粗粮成分的富含膳食纤维的月饼,以及添加枸杞等中药材、具有滋补养生功效的月饼,这类低糖、低脂的月饼受不少市民的追捧。

“我母亲血糖有些高,但她很喜欢吃月饼。我购买月饼时特别注意糖分和脂肪含量,通常会买木