

月饼替代品越来越美味 绿色养生成团圆标配 中秋礼品花样迭出不再‘中规中矩’



市场上的月饼礼盒

中秋脚步越来越近,我市各商家早已按捺不住,进入了中秋礼品销售的“火拼期”。传统的月饼礼盒一直是团圆季的标配。但近年来,各类水果礼盒、茶叶礼盒也投身到了这场销售大战中。记者在走访中发现,随着市民消费观念的日趋理性,今年中秋礼盒的价格普遍比较亲民,而随着越来越多月饼替代品的出现,市民选择中秋礼品的空间也是越来越大。

□记者 王靖宁 见习记者 徐赛瑾

月饼比拼营养成分表,甜蜜替代品悄然兴起

与早年中规中矩的豆沙馅、五仁馅的月饼欠佳的口碑相比,近年来,各类冰皮月饼、流心奶黄月饼的出现不断刷新了消费者对月饼的好感度。今年,庞大的月饼队伍也注入“新鲜血液”,紫薯月饼、红酒蔓越莓月饼等全新口味的月饼正不断占领市场。“以前的月饼太油腻,热量也高,吃不了两口,为了健康,我得挑些热量低的。”在我市一面包连锁店内,市民王小姐指着月饼包装上的营养成分表进行比较。

“现在的月饼在选材和制作上都会遵循‘低糖’‘少油’的标准。”该店

工作人员介绍,为了改变往年消费者因害怕高热量、高脂肪对月饼‘望而却步’的状况,今年,市面上出现了不少低脂月饼。此外,口味层出不穷的特色月饼,也扩大了消费者的选择需求,“虽然中秋节没到,但这几种新口味的月饼比较抢手。”

走访中记者发现,海丰、麦格等本地糕点连锁店为了提高中秋市场竞争力,选择与本报的‘永康淘’进行合作。消费者除了到门店预定之外,也可以通过‘永康淘’线上预定的方式,动手手指轻松享受‘甜蜜’。值得一提的是,这些月饼礼盒价格在百元

左右,样式很丰富,可谓价廉物美。

随着产品的多样化,不少市民也不再固守于中秋吃月饼、送月饼,私家烘焙坊制作的蛋黄酥、老婆饼等因为外形圆润似月饼,口感甜而不腻等原因受到了不少市民的欢迎,成为月饼当仁不让的‘替代品’。

“蛋黄酥里有蛋黄、肉松、糯米糍、豆沙等馅料,口感非常好,已经有不少市民选择用蛋黄酥代替月饼作为中秋礼品。”李巧瑜在巴黎商街经营着一家私家烘焙坊,进入九月以来,她已陆续接到近百盒‘中秋新月饼’的订单。

寓意好的水果尤受宠,‘水果拼盘’被早早预定

尽管月饼仍是中秋市场的主角,时令水果也同样是畅销的中秋商品,水果礼盒受到不少市民青睐,成了走亲访友的送礼首选。

近日,记者走访发现,虽然天气还未转凉,但各种秋季水果都已上市一个月有余,夏日里热销的西瓜、桃子等消暑水果数量逐渐减少,在显眼位置取而代之的是柚子、苹果、梨、葡萄、橘子、石榴等秋季时鲜水果,吸引了不少市民前来购买。

“苹果寓意平平安安,是肯定要

的,老板你再帮忙看看,搭配哪些秋季时令水果合适。”在农贸市场,记者看到正在挑选水果礼盒的市民应晓娜,“这些水果礼盒是做为中秋节的员工礼品,现在先来预定,一是怕到时候忙不过来,二是可以避免中秋节涨价,现在预定,价格要实惠些。”

“像苹果、橘子、石榴、冬枣这些,都是中秋礼盒里放的比较多的,现在已经有不少企业主前来选购水果礼盒了。”水果批发店店主应红星告诉记者,相比已经包装好的水果礼盒,更

多消费者喜欢自己搭配,既满足了口味又不会造成浪费。为了满足需求,今年该店还购置了不少空礼盒,“客户过来基本上是自己挑水果搭配,我再找合适的礼盒来装。”应红星说。

由于水果不耐储存,没法提前装盒,所以到本月底,各家水果店将迎来最忙碌的时间段。“现在已经接到七八家企业的订单。往年中秋节前几天,我们差不多要包装上千份水果礼盒,价位大多在200元以内,今年可能会更多。”应红星说。

混搭风盛行,礼品茶也来分一杯羹

随着‘健康送礼’的观念越来越深入人心,我市各茶庄紧紧抓住中秋节这一时机,纷纷推出精美的茶叶礼盒装,甚至为一些‘大客户’定制了独特包装,只为分得中秋礼品市场的一杯羹。

记者了解到,在中秋节这短短几天时间里,茶叶礼盒的销量抵得上平时三个月。“去年中秋茶叶礼盒销售额达40万左右,三五百元价位的礼盒是卖得最好的。”我市华溪北路一

茶庄店主小四介绍,“我们店的客户群体偏向成熟化,在礼品盒的包装上会选择精致大气的,有小部分客户会自行订制包装。”

眼下茶叶市场刮起了一阵混搭风,市场上常见的混搭礼盒为红茶和绿茶、青茶搭配,或是根据消费者自己的价格承受能力,将高价茶和低价茶进行搭配。“混搭茶叶既可以满足不同人的口味,也可以让价格控制在消费者的可接受范围内,受到了不少

市民的青睐。”华丰西路一茶庄店主夏爱红告诉记者。

此外,市民在选择礼品茶的时候也更在意茶叶的功效,比如现在卖得火热的老白茶,就有‘一年茶三年药七年宝’这一说法。“往年中秋送礼都是送月饼,送多了也吃不完,喝茶对身体好,送什么都不如送健康。”市民胡先生告诉记者,今年,他打算多买些茶叶礼盒送朋友,不仅健康,还不失档次。

果皮菜叶变身 酵素清洁剂

厨余垃圾变废为宝
清洁宾馆卫生环保

□记者 王靖宁

本报讯 说起废弃的果皮和蔬菜,很多人会把它们当成厨余垃圾扔掉。而在永康宾馆,工作人员却利用这些厨余垃圾自制出‘酵素清洁剂’,用于饭店客房和公共区域清洁工作。

据了解,近几年,环保酵素在杭州、上海等城市已悄然兴起。因其成本低、工艺简易、实际用途广泛又能够切实推动环保事业的发展,正逐步被社会各界接受并被推广使用。

那么,厨余垃圾到底是如何变废为宝的呢?为此,记者特意前往永康宾馆一探究竟。

需经三个月自然发酵

“得益于外出学习的机会,我们在江苏一家酒店首次接触到了用环保酵素制作的清洁剂。我们详细了解之后才知道,这些是用厨余垃圾制作的,环保且无污染。”昨日,永康宾馆总经理助理程凌巧告诉记者,惊叹于‘酵素清洁剂’的清洁效果,她就制作方法进行了系统的学习。

“其实制作环保酵素其实也蛮简单的,要配不用任何化学剂。”程凌巧向记者介绍,制作环保酵素的主要原料是红糖、厨余垃圾和水,三者比例依次为1:3:10,按比例混合加入密封桶。然后经过3个月以上的自然发酵后,最后变成了棕色的环保酵素。

“在制作的初期,容器内会产生很多的气体,为了防止酵素发酵时溢出容器,制作环保酵素的容器内需要留出20%左右的发酵空间,第一个月需要每天坚持为它放气,让发酵的气体往外流通一下,防止容器被胀裂,甚至爆炸。”程凌巧说。

为了达到更好的清洁效果,环保酵素制作完成后,工作人员还要将其进行过滤,并和普通的清洁剂按比例进行配比。如此一番后,酵素清洁剂正式宣告制作完成。

使用效果受员工好评

环保酵素制作出来的清洁剂到底能不能用?效果如何?其实,这些问题也是我们当时的顾虑所在,所以我们首先在客房清洁上开始了试点实验。面对记者的疑问,程凌巧笑着介绍,经实验,‘酵素清洁剂’不仅环保、清洁效果好,而且还不伤手,受到了员工们的一致好评。

“经实践证明,酵素作为清洁剂是可行的,环保酵素中的活性分子可将油污分解成小分子,既安全卫生无污染,又减排环保省开支,且其清洁、除菌效果丝毫不逊色于日常清洁剂。”程凌巧说,目前,永康宾馆在客房和公共区域,厨房墙面擦拭及地面清洁中,已全面使用‘酵素清洁剂’。