

油绿清新的色泽、软糯细腻的口感 春天的仪式感往往从舌尖开始。如果说要选一种食物来代表春天,那一定少不了青团。随着清明节临近,永城青团市场愈发热闹。如果此时去市场上走一遭,你会发现今年青团市场竞争格外激烈,除了豆沙、蛋黄肉松、笋肉等传统馅料,还能找到各种新式青团。

青团

颜值飙升
成为花头精



市民选购青团 各种口味的青团

『出卷』更多了

3月28日,记者走访永城各大商超、便利店、烘焙店等发现,虽然传统口味依旧是市场上的“常青树”,但新式口味的青团同样备受青睐。

在城区一家商超,专门设置的青团销售货架被摆放在显眼位置,各式青团摆了一长溜,甜口咸口并存,既有盒装,也有散卖。除了传统的豆沙、黑芝麻口味,还有草莓、椒盐五仁等多种口味可供选择,更有海盐奇亚籽花生、重瓣红玫瑰、茉莉龙井等新式口味,吸引了不少顾客驻足挑选。

清明前的这段时间是青团的销售旺季,售卖数量很可观。该商超一名营业员向记者介绍,购买传统口味青团的多为中老年顾客,而年轻顾客则更愿意尝试新鲜事物,青睐新式口味青团。

记者注意到,这些新式口味青团大多采用小盒包装,售价在10多元,单盒克重在120克至220克之间,折算下来单只价格要略高于传统口味青团。此外,一款茉莉龙井口味的青团,还采用了一口一个的迷你规格,一盒内含9只迷你青团。这种小而精的销售模式,正好契合当下年轻消费者追求新鲜感又不想负担太重的心理。

城区一家烘焙店的负责人夏蕴向记者透露:青团的包容性比较强,为馅料的创新留足了空间。我们将青团与西点融合创新,推出了芋泥生椰青团,市场反馈还是不错的。

线上平台售卖的青团口味则更加丰富多元。记者在某购物平台搜索关键词发现,既有冰淇淋青团、白松露牛肉青团等创新产品,也有主打“健康牌”的低糖、低卡款青团,满足了不同消费者的味蕾偏好。

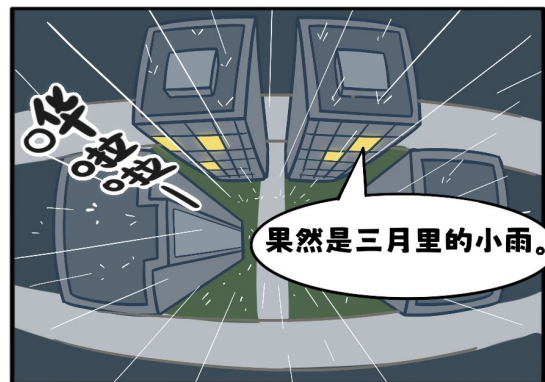
吃惯了那些传统口味,我就想尝试一下没有吃过的味道。00后市民周成雯告诉记者,她是甜食爱好者,平时喜欢吃糯叽叽的东西。这个月,她尝试了几款搭配比较新奇的甜味青团,都没有踩雷。

值得一提的是,随着青团花式上新,众多奶茶品牌也敏锐地捕捉到这一趋势,纷纷推出青团相关饮品。这些饮品不仅口感层次丰富,颜值也颇为“出圈”。

不过,青团虽然美味可口,食用仍需适量。青团外皮主要由糯米制成,黏性较大、不易消化,老人、儿童以及肠胃功能较弱的人群不宜多吃。此外,一些青团馅料往往高糖、高热量,糖尿病患者应控制食用量,以免增加血糖升高的风险。

融媒记者 张曼欣

三月雨



@应小小小雀



策划 陈旭东 漫画 应楚楚

食频道

蓝白叠穿 轻盈入春 稳稳兜住忽冷忽热的春日天气

早春的微风带着丝丝凉意,却又藏不住万物复苏的暖意。在这乍暖还寒的春日里,轻盈柔软的针织衫总能稳稳兜住忽冷忽热的天气。本期为大家带来一套以针织衫为核心单品的春日造型。

模特选用了一件克莱因蓝修身针织长袖作为内搭,高饱和度的冷调色彩自带提亮效果,修身的版型勾勒出利落线条,避免叠穿带来的臃肿感,为外层单品留出了从容的搭配空间。

外搭是一件米白V领针织背心,其自然延伸的V领修饰颈线,柔和的米白中和了克莱因蓝的浓烈,既避免了大面积亮色的张扬,又形成了视觉层次,轻快明亮的蓝白配色让上半身鲜活起来。

下半身则选用了一条垂坠感十足的深灰色长裙。宽版铆钉皮带外扎于背心下摆,利落拉高了腰线。裙身的飘带随步伐轻晃,为整体造型增添了随性感。

鞋履方面,模特选用了一双厚底黑白帆布鞋,既延续了造型的休闲调性,又在不经意间增高了几厘米,让身材更显修长。

穿搭图鉴

融媒记者 张曼欣 文
通讯员 陈威武 摄 模特 程钰

