



青团盛宴提前上演

多种口味争艳,你更喜欢哪一款?

文 / 图 记者 李梦婷

清明未至,春意已浓。象征着春天脚步的青团,已悄然在汇联商厦各糕饼名店的柜台中亮相,成为市民们竞相品尝的时令美食新宠。今年的青团市场,除了传承经典的红豆沙口味,部分商家更是别出心裁推出多元创新口味,吸引市民纷纷前来购买尝鲜。

记者清晨探访汇联商厦一楼的知名糕点品牌沈大成,店内早已是一片忙碌景象。师傅们精心选用新鲜艾草和面,制作出翠绿可人的面团,搭配丰富馅料后,一只只风味独特的青团就此诞生。经过约15分钟的高温洗礼,一屉屉饱满圆润、热气腾腾的青团新鲜出炉,瞬间让整个店铺充满了清新的艾香。

营业员向记者介绍,今年的青团不仅有豆沙、芝麻等传统口味,还有蛋黄肉松、荠菜肉、马兰头等独特馅料。其中,热加工青团开袋即食,而冷加工款则需加热后食用。据透露,尽管新品口味颇受欢迎,但豆沙青团依然稳居销量榜首。

随着一批批新出炉的青团迅速完成分装打包,并陈列于销售柜台,吸引了众多顾客围观选购,不少老顾客也纷至沓来。据白玉兰的营业员介绍,白玉兰今年对传统豆沙口味进行了升级调整,加入了松子仁以提升口感层次,咸蛋黄肉松口味亦从原本的湿软变为酥脆,同时保持亲民价格,单只售价7元左右。目前,日均销售量已达上千只,随着清明节临近,销量预计还将持续攀升。

营业员告诉记者:“我们家的豆沙青团每天要包几千个,新品咸蛋黄肉松青团也非常热销,每日能卖出两千多个,而且这款产品特色在于馅料经过烤制,口感酥脆,与外皮的糯滑形成鲜明对比,豆沙青团里还特意添加了松仁,既丰富了口感又美味可口。”

“这里的青团种类确实多,我家小朋友最爱的就是豆沙口味,偏爱那种手工制作稍硬一些的口感。虽然市面上出现了很多新式口味,但我们全家还是觉得传统豆沙青团最好吃。”一位阿姨拿着打包好的青团向记者说道。

记者走访多家商户发现,今年市场上青团口味百花齐放。不过,鉴于青团主要由糯米粉制成,黏性较大且消化较慢,专家建议胃肠道功能较弱的朋友适量享用这道春天的限定美味哦。

