



此菜谱由美国驻华大使官邸总厨迈克·罗明开发

US Cranberries Rustic Equals Profit

美国蔓越莓食品 风味质朴 畅销不衰

近年来，美国烘焙业在核心原料和工艺方面有了新的定位，开始瞄准消费者喜好，以抢占市场份额。家庭烹饪、烘焙及糕点制作再次风行美国，打破了社会经济差异的束缚。人们对烹饪的兴趣重燃，烘焙行业也发生变革，以适应新的市场需求。那种由人工配料和机器加工而成的糕点和甜食，虽然装饰华丽、精美，却日渐失宠。而手工食品开始成为市场亮点，虽微有瑕疵，却彰显产品个性；虽人工制成，却蕴含人性化理念。

当今，消费者日益看重食品的联想功能。他们认为背后有故事的食物就是好食品，因为它给人们带来对温馨家庭厨房和亲情的回忆。如果要用一个词来形容这种趋势，那就是“质朴风味”。所谓“质朴风味”，实际上是指纯手工制成的食品，将口味凌驾于包括外观在内的所有其他特性之上。高级点心和甜品以经典的欧洲食品为代表，它们整齐划一、如出一辙，是小资休闲餐桌上的必备品。而风味质朴的烘焙食品个性化强，更值得拥有。从馅料或调味料的制，到面包或甜点的切分和成形，整个流程都是手工完成，因此一般没有机器加工的那么精致。毕竟手工工艺在结构和大小方面难免会出现细微差别。但是这些差异体现了个性化

的特点。如今，多数美国人都认为：“自制的就是最好的”。这不仅仅是因为风味独特或者质量上乘，而且还因为一流的口味使人产生联想，带来更佳的切身体验。因此，很多连锁糕饼店已开始将目光聚焦于不拘一格的产品策略。风味甜点中的细微差别体现了自己的价值：差别就是特别；差异化意味着高利润。而手工食品的走红，不仅起于外观的吸引力，而且缘于它们的独特口味。在质朴风味当道的形势下，细腻的口感以及高档的异域气息已悄然褪色。相反，过去那些平民化、耳熟能详的原料得到很好的传承。而那些花哨的“经典”食品，例如阿马尼亚克酒中镶嵌的法国梨，已成昨日黄花。而个性张扬、质朴的甜点取而代之，

蔓越莓可可麦芬 Cranberry Cocoa Muffin

面糊

美国冷冻蔓越莓	40g
香草	8g
盐	5g
鸡蛋	112g
黄油	142g
面粉	205g
小苏打	4g
泡打粉	4g
黄糖	236g
咖啡粉	7g
植物油	113g
可可粉	57g
黑巧克力	170g
牛奶	170g
白醋	8g

制作方法

制作麦芬面糊时，将面粉、可可粉、盐、泡打粉和小苏打过筛入碗。巧克力切小块，加入面粉混合物中。备用。

另一碗中，加入黄油和糖用打蛋机搅拌均匀后，再加入鸡蛋，一次一个混合均匀后，添加香草和咖啡粉。打至均匀。最后，加入牛奶、醋和油，搅拌均匀后与面粉混合物拌匀充分。

用勺子将面糊倒入麦芬罐。将一、两个冷冻蔓越莓置于每个麦芬的中心。在350°F/176°C的烤箱中烘烤18~25分钟，或烘烤至插入麦芬中心的蛋糕测试器在取出时保持洁净为止。