大行其道。经过缓慢烘烤的本地苹果及蔓越莓馅饼已成市场上的香饽饽，因为它们让人想起长辈们曾经熟识的相邻农户的姓名以及大型商场取代路边小摊之前的日子。在美国，很少有其他水果像蔓越莓那样迅速走红、再受追捧。为了更好的理解这种趋势，我们对两家从事不同业务的美国烘焙业领军企业进行了分析，考察他们是如何使用这种万能水果来迎合美国人的怀旧情绪以及他们的口味要求的。在此，我们就拿这两家行业领导企业为例，说明它们如何通过使用美国蔓越莓，满足美国消费者日渐兴起的、对食品质朴风味的追求。

国际咖啡巨头星巴克将蔓越莓用于制作蔓越莓蛋糕，结果大获成功。这种蛋糕脱胎于一种传统的松饼，以饼干风味为主，根植于不列颠群岛。松饼无非是加糖和调味品并经烘焙的黄油加面粉。长期以来，这种食品一直是各种餐桌上的主角，从农民家中不起眼的茶柜到英国精英人士尊享的高级茶点，随处可见。尽管按照现代人的理解，这种松饼更适于优雅场合，但仍有其他用武之地。将面粉过筛，混合搅拌，最终成型为饼干，这就是曼哈顿地区的顶级糕点店为您呈现的一种精美甜点。但是如果像星巴克那样，随意地铺上一层乳酪，在上面撒一些切碎的蔓越莓，糕点就会摇身一变，成为风味独特的佳品。它似乎在对您说：“不要被我的朴素外观所误导。我可能貌不惊人，但我的口味压过高档商店里那些花里胡哨的糕点。”这种刻意低调的方法目的在于提醒大家：口味重于外观，无论在何种场合，这种甜点都值得品尝。事实证明，这种做法是有效的。将人们熟悉及喜爱的东西料理一下，重点不是让菜肴外表“完美”，而是要让它鲜美可口。风味烹制法以口味和口感为重心，目的不是要抢眼，而是要爽口。蔓越莓，凭借其鲜红的色彩和独特的风味，能做到两全其美。蔓越莓蛋糕的出发点是使客户回想起在寒冷的冬日里，温馨地品尝着自制饼干的情景。星巴克在推销这种糕点方面表现出色，在每个节日来临之际，每个门店都会推出这种糕点，从而迎合了美国消费者的节日怀旧心理。

外观质朴、口味独特的食品重新激发了美国人的热情，相关行业开始火爆起来。这一切告诉我们：简单的就是最好的，天然、随意的甜点也可以做到精美雅致、令人心动。大家可通过多种方法将传统糕点打造成风味佳品，当然美国蔓越莓是不容忽视的百搭配料。只要发挥一点想象力，并勇于尝试，也许就会收获一份惊喜。如同星巴克和巴尔萨泽面包店那样，蔓越莓必将成为贵店畅销食品的功臣。

美国蔓越莓
联系方式　电话：021-65216751　传真：021-65213459
邮　箱：info@mzmc.com.cn　网址：cn.uscranberries.com
关注我们：@美国蔓越莓市场协会