



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。



此菜谱由美国驻华大使官邸总厨迈克·罗朗开发

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品就是好食品，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。从馅料或调味料的剁制，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，不仅起因于外观的吸引力，而且缘于它们的独特口味。在质朴风味当道的形势下，细腻的口味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。



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里。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，但仍具有其他用武之地。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。



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