



美食每刻“淘”

裴毓馨 (上海海洋大学) 本版供图 TP

不要向美食屈服,不要向味觉屈服,在生活中,我从不只是一个孤独的味蕾旅行者。处处充满惊喜,处处都是味觉碰撞带来的舌尖爆炸。淘宝不仅是剁手必备,更重要的是你总能在上面获得一些意想不到的感动。

有一句话说得好,甜品是驱散所有坏心情的良药。尽管高卡路里,却拦不住每个女生向甜点狂奔的脚步。无论是下午茶伴侣,或是闲时零食,甜品似乎成了生活中不可拒绝的伴侣。

喵叔的实验室

主推:爆浆巧克力蛋糕、抹茶夹心布朗尼

在打开包装盒的那一刻,你就会被排列整齐的小蛋糕所吸引,小巧的蛋糕配以抹茶的清新绿色,本身就已经独具吸引力,可以正好被掌心包裹的大小,也让你可以刚好控制热量还可以满足嗜甜的味觉。迫不及待地打开包装的那一刻,抹茶蛋糕本身的味道散发出来,一口咬下,受到冰袋保护的蛋糕没

有失去原本的风味,虽没有十分松软的口感,但牙齿摩擦下的蛋糕却给人一种厚实的安全感。整个吞下,抹茶的香气萦绕在口齿之间,流连忘返。

味醒

主推:蛋黄酥、抹茶芝士蛋糕

蛋黄酥应该是最有诚意的小点心了吧,整颗蛋黄填充在中间,被豆沙馅包裹着,最后酥皮包住这份美味,牙齿恋恋不舍地将酥皮咬下,当咸甜交融,像在味蕾里投一颗炸弹,轰然一下,你变永远成为了它的俘虏。芝士和抹茶的搭配是永恒的经典,这款小蛋糕融合了经典的口味,蛋糕爆满的颗粒在舌尖滚落,蛋糕衬以奥利奥饼干底,两种物质在嘴间交融,你可以尽情享受蛋糕给你的这份美好的感觉,因为它的每一部分都清晰地留在你的嘴里。

雪养

主推:咖啡软曲奇

一家以苦荞茶为主推的店,却让我深

深爱上了一种有独特味道的曲奇饼干。无论是它的芝麻曲奇还是咖啡软曲奇,都完美地还原了主要原料的味道,自然的味道从进出口便一点一点流露出来,有的时候,你甚至忘记你吃到的是曲奇,味道的奇妙足以给你一场与众不同的“旅行”。不同于其他烘焙店的曲奇饼干,更多尝到的是细致酥软的味道,你会更愿意私有地占有它。

熊孩子

主推:综合蔬菜脆片、香菇脆片

甜食多了也会腻,看剧的时候怎么能没有一款属于自己的零食呢?吃惯了薯片薯条的你,或许可以选择吃点水果蔬菜脆片,在满足口舌之需的同时,你也从另一方面认识了餐桌上严肃的食物。蓝瘦香菇走红网络的时候,好吃的香菇脆片也在默默发力,它是一款你吃了便不会忘记的食物,香菇本身就具有独特的味道,当做成脆片放到嘴中的时候,你不要等着它慢慢延展味道,牙齿的迅速撞击

是品尝最好的方式,每咬一口,味道加深一分,直到咬碎吞下,嘴中早已菇香四溢。如果你喜欢变化的口感,那么综合脆片必定能满足你,薄脆的胡萝卜,香酥的敏豆脆,还有硬脆的芋头条各有风味,互不干扰地占据你味觉的一席之地。

飘零大叔

主推:卤汁豆腐干

熟食,从来都令人欲罢不能。尝遍了零食,甜腻的甜品退场后,熟食自然而然进入了你的身边。且不说市场上各式各样的肉类,将豆制品做出自己的风味,算不算将味觉玩弄于“股掌之间”?咸甜分明的江南口味,进入口中汤汁在肆意逃窜,你试图想找到味道的出处,却已经悄悄记住它的味道。

做一个“懒懒”的吃货,不是对食物的不尊重,而是,情到深处把对美食真正的热爱融入到生活的每一个细节中。流连辗转处,你总能找到一款味之所爱。

蛋糕至美

裴毓馨 (上海海洋大学)



蛋糕总是以最迷人的姿态挑逗着心和胃。甜而不腻,一口滑到心里,总是带有一种神奇的治愈力量。

翻糖蛋糕

翻糖音自 Fondant,翻糖蛋糕已经存在了几十年。翻糖蛋糕就像蛋糕界的王后,造型的艺术性无可比拟,充分体现了个性与艺术的完美结合,它华美的外观吸引着每一个食客。同时,翻糖蛋糕的保存时间长、容易成型,并且形状上更加多变,所以很多重要的庆祝场合经常会定制翻糖来供食客品尝。新的一年将迎来全新的趋势,比如边缘不整齐、纹理不规则的粉笔粉彩形式,以及柔和现代的颜色等将成为最新的流行趋势。同时,蛋糕增添了精致和随性,形成了这一新的趋势。其实,作为翻糖蛋糕,大可尝试一些更加大众化的装饰方式,例如:将糖果和谷物等元素加入蛋糕等。想必,对于本身口感丰富的翻糖蛋糕来说,会更加贴近大众的生活,为甜品爱好者所追捧。



巧克力蛋糕

巧克力蛋糕起源于墨西哥,盛行于西方国家的巧克力,历来被人们视为“幸福食品”,据美国饮食协会研究表明,巧克力中含多酚物质,对人体健康有诸多好处。颜色棕褐、质地松软、香甜味美通常都是大家对于巧克力蛋糕最多的形容。当然由于巧克力蛋糕呈现的形式不同,糖分高的蛋糕免不了甜腻感,糖分低的蛋糕虽然苦甜相随,但是能虏获也只是小众的食客。巧克力蛋糕,浅尝即止。

爆浆蓝莓蒸蛋糕

如果你担心小蛋糕所带来的高卡路里,不妨尝试一下小巧的蒸蛋糕吧。蓝莓果酱与蛋糕的甜蜜拥抱,开启了一场难忘的美味之



千层蛋糕

这种外观精致小巧,口感新鲜细腻的新型烘焙产品,以注入新鲜果酱或果粒为主,馅料丰富而口味多样化,既可作为休闲食品,又可以作为主食,引起了众多消费者及经销商的喜爱。果酱夹心蛋糕的出现,即将开启更广阔的消费市场,增加消费者的需求。但是面对即将到来的炎炎夏日,对于以高水分的新鲜水果果酱作为夹心的面包等烘焙产品来说不是一个令人憧憬季节。想必,在闲暇时间里尝一块夹心蛋糕,也是让味觉躲避炎热的一种绝佳的方式吧。



果味的饼皮。充盈着丰富的酸甜感,调和了细腻柔和的奶油,充满少女心的粉色带给人第一眼的温柔感。抹茶千层会被抹茶的味所包裹,虽略带苦味,却让钟爱它的食客欲罢不能,这份苦味成为了甜品里别具一格的特色,入口既能扩散丰富的滋味。

纸杯蛋糕

见到它的第一眼,总会被可爱的小外表所吸引。其实纸杯蛋糕的小容量却可以承载不同的风味。黄油、糖分、牛奶、色素混合而成的糖霜裱出的食物,一口咬下去却也质地松软。水果口味,每一口都充斥着淡淡的水果香气,保持着淡雅柔和的口感,因为容量控制,你恰到好处地在感受到甜腻时,便停止了;红丝绒口味,微酸的糖霜和蛋糕胚碰撞出甜蜜火花,令你无法抗拒;不能不提的是,你总会在不经意间吃到味道独特的纸杯蛋糕,薄荷、培根、又或是奶茶,总会不经意间敲开你味觉的大门,当然,仁者见仁智者见智,这种多样化的蛋糕市场更能迎合市场上口味多变的消费者。如果你喜欢尝试,不妨去给自己一次不一样的舌尖旅行吧。