

青年名厨历时一年研发网红青团

奶香十足！味道真好！上市第一天就售出千盒

风靡一时的杏花楼“网红青团”出新品了，那就是奶香十足的“鸡丝培根青团”！昨天第一天上市试水，便卖出了1000盒。记者了解到，这款青团由青年名厨徐璎俊足足研发了将近一年时间，研发时的出发点就是“西餐中做”，口感像“半凝固的奶油蘑菇汤”。

青年报记者 郭颖 摄影报道



口感像“半凝固的奶油蘑菇汤”

昨天下午，天公不作美，下着牛毛细雨，却依然无法阻挡粉丝们的脚步。下午3点多，青年报记者来到杏花楼福州路总店时，仍然有不少市民撑着雨伞排队买青团。“加10元，不用排队了。”一位年长的“黄牛”上前推销道，“5个人要排30分钟呢。”

店堂里，醒目地标注着“原创网红”“每盒50元”“每人限购4盒”等字样。“鸡丝培根青团”45元6个，比“咸蛋黄肉松青团”50元6个价格略低。事实上，“鸡丝培根青团”的原料里有笋、芝士、培根，成本不低，但是为了推新品，杏花楼方面还是把价格降了下来。

一盒盒青团出炉时，还是温热

的，现场立刻引起了一阵“骚动”，“这多出来的两盒给我给我”，大多数消费者都“顶格”买4盒。

采访中，青年报记者发现，排队的“铁杆粉丝”并非个个都是自己食用，有不少是“代购”的。“这两天，我通过朋友圈已经卖掉了20多盒。”兼做“代购”杏花楼青团生意的郑小姐告诉青年报记者，“鸡丝培根青团”和“咸蛋黄肉松青团”她都卖75元一盒，不包邮，销量不错，由于“鸡丝培根青团”是新品，目前还是买“咸蛋黄肉松青团”的消费者居多，“只要保证有货，还是有生意的”。

在杏花楼二楼点心间内，聚集着10多位点心师，他们身穿工作服、戴着口罩正在紧锣密鼓地赶制新品

青团。师傅们倒出一大板和好的淡绿色面团，揉面、摘面团，每个差不多大小的面团，都会放在小小的厨房秤上“过秤”，“鸡丝培根青团”的馅儿则摊放在不锈钢大盆里。

“为了控制好品质，每个批次的青团出炉，我们都要先试吃，现在看到吃青团都害怕了。”杏花楼总经理助理智静笑言，“我们把青团当成一个作品，这也是匠心的一种意境。”

青年报记者试吃后感觉“鸡丝培根青团”确实有一种吃了“半凝固的奶油蘑菇汤”的感觉，正如杏花楼方面描述的：咬第一口奶香十足，咬第二口鸡丝培根，咬第三口黄油蘑菇，咬第四口芝士醇香，咬第五口……没有了。



新款网红青团引市民争相抢购。

>>记者手记

“老字号”也要常换常新推陈出新

不得不说，作为一家百年“老字号”，杏花楼通过“网红青团”，俘获了越来越多年轻消费者的心。

现代经济的发展、生活方式的变化，“老字号”似乎淡出了人们的视线。随着上海打响“四大品牌”，如何让“老字号”焕发新的生机，成为一个重要课题。

改变理念，常换常新，才能让“老字号”焕发新机。

过去，青团口味单一，“老字号”主要将青团作为“祭祀食品”销售。这两年，上海“老字号”在青团口味上不断创新，形成竞争，逐步打开青团销售市场。

除了杏花楼，另一家“老字号”新雅，在腌笃鲜青团的基础上，今年也推出了两款新品青团：爆浆奶黄流沙青团和Q心奶香紫薯肉松青团。名字听上去就颇为年轻、时尚。

品种新、口感好，才能吸引更多顾客。杏花楼餐饮有菜肴、点心两个研发小组，食品厂还有一个研发小组。根据要求，每个小组每月必须研发出4-5个新品。“鸡丝培根青团”便是推陈出新的“年度巨献”。

这两年，新雅还对青团进行了包装设计。采用环保纸盒，增加有设计感的纸带，看上去很有质感，受到了不少年轻消费者的喜爱。

同样，为了迎合年轻人的消费习惯，杏花楼则线上线下联动，官网、APP齐上阵。年轻人没时间排队，杏花楼官网每天分时段限量“秒杀”，下单后，可于次日直接去杏花楼总店提货。

“老字号”不能仅仅作为记忆，更要创造记忆。20年之后，或许，那时的中年人会说，杏花楼的“咸蛋黄肉松青团”和“鸡丝培根青团”是我的“童年记忆”。



青年名厨历时近一年研发新品

此番研发出“鸡丝培根青团”的是杏花楼“75后”中国烹饪名师、中式烹调高级技师、长三角中国青年名厨徐璎俊。

“我们新品的馅儿里，主要包括鸡肉松、培根、笋丝、蘑菇、洋葱、特质酱料、芝士等成分。”小徐笑着告诉青年报记者，这款新品足足研发了将近一年时间，研发时的出发点就是“西餐中做”，新品要突出“新、奇、特”。

“世界上最有名的三种汤，分别是罗宋汤、冬荫功汤、奶油蘑菇汤，前两种口感或偏酸或偏辣，与青团面皮的清香不搭，只有奶油蘑菇汤最合适。”小徐介绍说，研发的过程中，也曾遇到过瓶颈。“当时觉得虽有味道，但还不浓郁，食材不够丰富，还差口气。于是，餐饮团队一起商量讨论，后来增加了蘑菇、笋丝和轻芝士。蘑菇是切

块好还是切片好？用笋丝好还是笋丁好？轻芝士要做到有奶香而没有芝士臭臭的味道，也是用了几种芝士按一定比例混合而成……试了将近几十次，最终才收获了理想的口感。”

说到“网红青团”的“鼻祖”，不得不提杏花楼另一位“75后”青年大师，他就是研发出“咸蛋黄肉松青团”的中西面点大师章吉泉。

三年前，“咸蛋黄肉松青团”由杏花楼点心部独家研发出来。初衷只是为了迎合南方人的口味，南方人都爱吃肉松，整只蛋黄放进去又太干，于是，想到了将蛋黄打碎。想让肉松好吃也不简单，这款青团混合了3种肉松。肉松分油酥型、肉粉型、太仓式肉松三种，前两种纤维短、口感油，而且难以塑形；太仓式肉松的纤维长、易塑形，但是口感偏柴、偏干。经

过多次尝试，章吉泉最终采取了几种肉松“混搭”的方案，可以说，这是肉松中的“五花肉”。

据介绍，无论是“鸡丝培根青团”还是“咸蛋黄肉松青团”，皮子都是一样的。青团皮子鲜绿的颜色是在糯米中加入了天然的麦青汁，由于麦青汁具有时令性特点，因此青团只有在清明前后一段时间才能供应。哪天，杏花楼“网红青团”突然停售，就是因为麦青汁“落市了”。“我们要确保青团的口感和质量，所以青团只能随着麦青汁的落市而停售。”智静介绍说，他们青团销售的时间大约从2月底到4月中旬。

需要提醒的是，跟“咸蛋黄肉松青团”一样，“鸡丝培根青团”也采用了“防伪标签”，不仅保鲜盒上有杏花楼字样，每一个青团外面的保鲜膜上也贴有杏花楼LOGO的贴纸。