

# 新中式茶饮走俏

## 业界专家教你如何科学调配

近年来,随着健康养生意识的增强,新中式茶饮(采用优质茶叶、鲜奶、新鲜水果等品质食材,通过更加多样化的茶底和配料组合而成的中式现制茶饮品)逐渐在市场中崭露头角,成为广大消费者青睐的饮品。日前,一场“茶饮调配专项能力培训”在泉州市“习茶时间”研学平台上演,吸引众多茶爱好者到场参与。现场,浙江大学国际茶学联合研究中心主任、浙江大学茶学系教授、博士生导师屠幼英为广大茶爱好者分享茶饮料发展概况、新中式茶饮料发展,以及白茶、乌龙茶、绿茶、黑茶调饮妙招。

### 新中式茶饮渐流行

“国内调饮茶在年轻群体中走红,泡茶红茶和珍珠奶茶功不可没。”……日前,屠幼英通过浅显易懂的语言向在场的茶爱好者讲述茶饮发展概况,从固态速溶茶饮料讲到液态茶饮料等。据了解,新中式茶饮,是指采用优质茶叶、鲜奶、新鲜水果等品质食材,通过更加多样化的茶底和配料组合成的中式现制茶饮品。屠幼英表示,相比传统茶饮,新中式茶饮拥有不少特点。首先,“看得见”,这里包含茶饮里添加的营养物质“看得见”,茶饮操作过程“看得见”。其次,色泽漂亮,可以实现多层次丰富色彩,一个茶饮产品里有四层、五层,有果肉、茶汤,加上柠檬、薄荷等口感丰富。同时器具也时尚,让新中式茶饮变得更有美感。所以,新中式茶饮拥有很强的现代感,具有时尚、美丽、好喝、营养等特点。新中式茶饮既传承饮料配、调饮、携带,又兼具口感、营养、颜值等特点,因此深受消费者喜爱。

从目前的销售数据来看,新中式茶饮的市场份额远超传统茶饮,未来新中式茶饮还有很大的发展潜力。细心的消费者发现,随意走在大街小巷,均可寻觅到新中式茶饮的身影。例如,奈雪、喜茶等都推出各种各样的新中式茶饮,深受不少消费者的喜爱。“传统奶茶喝腻了,就想换换新口味。”消费者林女士说,市场上的新中式茶饮种类很多,有果茶、花茶等,不仅口味独特,颜值也是相当不错,特别适合拍照发圈。

### 科学调配很关键

新中式茶饮兴起的原因有很多,但较为关键的还是因为消费者对其有需求。“如今的‘90后’‘00后’在饮品消费上除了关注健康养生之外,还关注产品的颜值。而新中式茶饮的出现,正是满足年轻消费群体的这一需求,从而深受广大消费者青睐。”泉州市“习茶时间”研学平台创始人、福建省首席高级技师黄永红说,由于新式调饮茶目标群体是年轻人,开展这个活动,主要是想让年轻人爱上喝茶,过上有茶生活,喝一杯简单的茶,能够替代年轻人手中那杯纯粹碳水化合物、没有茶的饮料。同时,也号召年轻人能够随心所欲、有仪式感地喝茶,改变他们对传统喝茶的认识,也是想让更多人简单喝茶,让更多的中国人过上喝茶生活,让全世界爱上中国茶。

另外,至于何种调饮茶较受消费者喜爱,这主要取决于调配。“不论是含糖还是无糖的调饮茶,只要调配的好,自然有人喝。”屠幼英说,要用科学的方法去调配好一杯调饮茶,这是关键。屠幼英表示,未来新中式茶饮的发展趋势,应是朝着健康、好喝、看得见的方向发展,同时市场也会更加细分,消费者可能更加注重产品的健康、功能性。在未来或将实现营养定制调饮茶,比如消费者拿着自己的身体数据去店里寻求与其相匹配的调饮茶,类似比较瘦的人,商家在制作调饮茶时就会加入益生菌。

### 小贴士 茶饮调配有妙招

此外,屠幼英还分享了绿茶、乌龙茶、白茶等调味妙招。她表示,绿茶的调饮要充分考虑其特性、凸显绿茶清爽的口感与清新的气质,可以在绿茶中加少量薄荷,使绿茶清热解毒的功效得到更大发挥,同时香气更加清新,汤色更加翠绿。夏季,可在绿茶中加入少量金银花、菊花、枸杞、荷叶,还有,百香果、青苹果等水果与冰块的搭配也极为不错。若是担心口感太酸或苦涩,可以加入冰糖、蜂蜜进行调味。

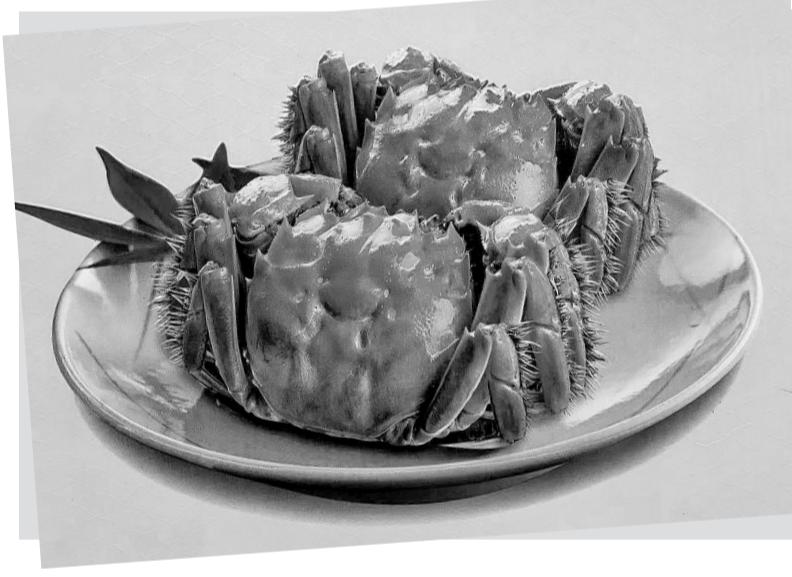
乌龙茶是中国特色茶类,花果香馥郁、滋味鲜醇爽口。乌龙茶口感介于红茶和绿茶之间,既有绿茶的清香,也有红茶的甘醇。在选择搭配时,要充分利用乌龙茶迷人的花果香。在夏季,可以利用金萱乌龙的奶香,添加草莓酱、冷冻杨梅、蜂蜜、冰块,茶汤香味在金萱乌龙的奶香中加上莓果的清甜,让人有一种夏日午后在户外树荫下野餐的感觉。还可利用铁观音的兰香与鲜爽,加上雪碧、荔枝、柠檬与冰块,这样一份赏心悦目又芳香四溢的冰饮即可制作出来。

在白茶调饮上,屠幼英表示,白茶加枸杞子,有助于缓解眼睛疲劳,保护眼睛健康,适合长期面对电脑的学生和白领;白茶加陈皮,有助于理气健脾,去燥化痰,尤其适合秋冬等呼吸道疾病多发期;白茶加玫瑰,有助于促进体内毒素排出,养颜美容,还可以令人情绪平和,纾解抑郁;白茶加菊花,有助于白茶降火消暑,菊花清热解毒,两者同时饮用,性能调和可使功效倍增。



## 金秋食蟹正当时

金秋时节,秋高气爽。俗话说,“秋风起,蟹脚痒;菊花开,闻蟹来”。又到了吃螃蟹的季节啦!无论是超市,还是朋友圈均可看见大闸蟹的身影。都说当下的大闸蟹,膏黄肥美、肉质充实,是品蟹的好时节。泉州医高专附属人民医院主治医师、泉州市营养健康协会专家委员陈宜阳提醒,大闸蟹虽美味,但是不宜贪食,同时品蟹时不宜配冷饮和茶。



### 金秋时节 大闸蟹热销

金秋时节的时令美味,非大闸蟹莫属。不少细心的小伙伴发现,大闸蟹早已爬上各大家庭的餐桌,成为食客的美味佳肴。日前,记者走访润厝超市等发现,大闸蟹被摆放在显眼位置。在大润发世纪店,记者看到不少消费者驻足选购大闸蟹。“最近,看到大闸蟹上市了,就想买点来尝尝鲜。”家住宝龙国际社区的许女士说,看着各种各样的大闸蟹,买点回去煮给孩子品尝。

无独有偶。在蟹都汇晋江店,记者看到店内的水柜放着不少鲜活生猛的大闸蟹。“每年国庆前后,都是大闸蟹销售旺季,当下店里主要售卖蟹券。”蟹都汇全国连锁泉州地区负责人陈勇发说,阳澄湖大闸蟹刚刚上市,国庆节前后,更多产区和更大规格的公蟹母蟹会大量上市,届时广大消费者选蟹空间变大。记者还了解到,今年受天气影响,

大闸蟹的产量相比往年有所减少,但是当下各大蟹店大闸蟹零售价格未涨,与往年持平。“目前店里推出的的大闸蟹券零售价格跟往年一样。”陈勇发说,虽说今年受天气影响,大闸蟹产量减少30%,收购价上涨20%,但是蟹都汇秉持回馈新老顾客的原则,礼券售卖价格

跟往年一样。从采访中记者了解到,当下超市、大闸蟹实体店都是主推蟹券,如蟹都汇推出380元~3000元不等的蟹券;大润发同样也推出蟹券,差别在于蟹的重量。除此之外,记者在朋友圈、网上也看到各大品牌推出各种各样的大闸蟹。

### 食用方式有讲究

大家都知道,大闸蟹拥有丰富的营养价值,如蟹黄和蟹膏含有丰富的不饱和脂肪酸,除了蟹黄、蟹膏,蟹肉也有很高的营养,是一种典型的高蛋白、低脂肪的肉类。“虽说大闸蟹营养价值高,也很美味,但是食用不宜过量,否则容易引起消化不良。”陈宜阳说,如果一餐吃了大量的大闸蟹,身体需要大量的蛋白酶去消化这些蛋白质,平时蛋白质吃的比较少,蛋白酶的工作能力有限,就会导致蛋白酶消化不良,引起胃肠不适。

目前大闸蟹流行的吃法,是清蒸,小伙伴们在烹饪时,要注意把它蒸熟蒸透,在煮蟹时,可以放些生姜或紫苏叶,不仅能解掉其毒性,还能去除腥气,提升口感。陈宜阳特别提醒,若是吃不完剩下的大闸蟹放冰箱,在吃的时候必须回锅再煮熟蒸透。

在食用大闸蟹时,小伙伴们也要牢记这几点。陈宜阳说,大闸蟹本身性寒,除了不能与柿子同食外,还不宜搭配冷饮,因为如果与冷饮同食,会加重胃寒的情况,导致腹泻。同时,也不宜配茶。茶水里含有大量的鞣质,因此,吃蟹时和吃蟹后一小时内最好不要饮茶。

陈宜阳特别提醒小伙伴们,不要吃死蟹,死的大闸蟹或隔夜蟹的营养物质会丢失,也容易在储存的过程中滋生大量的细菌和毒素,导致食物中毒。

### 小贴士▶ 选购有技巧

面对市面上各种各样的大闸蟹,小伙伴们要怎么挑选?陈宜阳表示,俗话说,九雌十雄,意思就是农历九月前后,母蟹最肥,黄满肉厚;农历十月后要吃公蟹,十月之后公蟹最肥,膏最饱满。大闸蟹的选购要牢记以下几个点:第一,看外观,母蟹首选翘屁股的,越翘越厚则越好,而公蟹看嘴唇,红的越深越好。而区分公蟹和母蟹也很简单,公蟹的肚脐是三角形的,母蟹的肚脐是圆的。第二,查细节,看肚脐、捏蟹脚,辨别肉质的饱满度。肚脐突出,且蟹脚肉质饱满,通常比较肥美,蟹壳色泽为清一色且富有光泽,为大闸蟹的精品。第三,掂重量,同样规格的螃蟹,越重越好。观察不同的蟹,嘴巴里吐泡泡或用手触碰蟹的眼睛会回缩眨眼,表示螃蟹鲜活,反之则可能是失活的大闸蟹。

## 黄金饰品“以旧换新”记牢这些要点

### 珠宝商争推饰品金“以旧换新”

随着人们生活水平的提高,黄金珠宝首饰已从少数人的奢侈品转变为日常的消费品,而且消费心理也逐渐从保值性、拥有性向追求品牌、时尚和个性转变。当前,很多珠宝商在销售黄金饰品时,都会打出回购、以旧换新等促销牌。

目前,记者走访不少珠宝商发现,各大品牌推出黄金饰品“以旧换新”活动,但是每家执行的“以旧换新”标准不同。有的珠宝店在换购新金时每克收取一定的工费,有的推出以克换克,工费另计或是换现金等。周大福推出“黄金星期二”活动,每周二顾客凭旧金到店兑换新金,购买新金增重20%,旧金免折旧费;购买新金增重50%,旧金免折旧费新金再享工费7折;购买新金增重100%,旧金免折旧费新金再享工费6折。大福珠宝推出黄金饰品金“以旧换新”活动,

主要有两种,若是本品牌的旧金可享受以克换克,工费另计,也可换现金;非本品牌的旧金也可到该店置换新金或现金,具体置换准则可到店咨询。

中港宝生珠宝推出本品牌金以克换克,工费另计;其他品牌金到店,需要看黄金的成色,具体到店才能确定价格。不少珠宝商负责人表示,近年来,随着广大消费者消费观念的转变,越来越多人会把旧金拿去换新金。“近期到店换新金的顾客有不少。”大福珠宝老板林先生说,店里推出黄金饰品金“以旧换新”活动,除了可以换新金,还可以换现金,因此颇受消费者喜爱。“我觉得珠宝店推出‘以旧换新’活动挺好,可以让消费者拥有多重选择空间。”消费者陈女士说。

### 消费者置换前要问清楚

面对市面上各大珠宝商推出黄金饰品金“以旧换新”活动,消费者在置换时该注意哪些?不少珠宝商表示,消费者可以多找几家珠宝商询问了解,经过比较,确认适合的商家。特别提醒,有些黄金饰品出售时是按件售卖,但是珠宝商回收时,都是按照黄金的成色、克重等回收,这就与当时购买的价格会有一定的偏差,消费者在购买时要问清具体置换标准。



购。特别提醒,消费者在换购前一定要了解清楚回收价格、折扣费、耗损、新首饰加工费等细节,对更换首饰的加工费优惠减免、是否换大不换小、差价计算方式等内容,以合同或补充协议的方式形成书面证据。一旦发生消费纠纷,消费者可先行与经营者协商解决,或拨打12315寻求帮助。

此外,消费者在购买首饰时,应考虑那些有品牌、有信誉的珠宝商解决,或拨打12315寻求帮助。

### SM百货推出婚嫁季活动

本报讯 随着婚嫁旺季的到来,咱厝不少商家纷纷针对“婚嫁旺季”推出各种各样的促销活动,这不,晋江SM百货于近日推出“婚嫁季”活动,有消费赠券活动,VIP指定品类实行满299元领30元无门槛婚嫁券,涉及的品类有珠宝、女装、女鞋、化妆品、床品、男装等。同时,该百货内的各大品牌珠宝推出各种优惠促销活动,有黄金克减30元等,各大品牌服饰也推出一定的折扣。

据晋江SM百货相关负责人表示,随着“金九银十”的到来,各大品牌商卯足劲要好好开展促销活动,进而带动销售,因此此次“婚嫁季”各大品牌商都会做出较大的让利,有需求的小伙伴千万别错过。

### 安海上悦城国庆节活动即将开启

本报讯 日前,记者从安海上悦城获悉,为了感谢广大消费者多年来的支持与厚爱,安海上悦城近期将开启国庆节活动,届时各种形态各异的花朵将在安海上悦城亮相,小伙伴们可到场开启一场万花绽放的奇妙之旅。为了能让广大小伙伴享受美好的国庆假期,届时还有花仙子、小丑团等到场巡游快闪,让你一睹花仙子的风采。

活动期间,消费者全场当日单张消费小票满198元即可到安海上悦城4楼抽奖点,参与扭蛋机抽奖一次,各种好礼等着你。据了解,这次安海上悦城精心策划国庆节活动,为的就是让广大消费者度过美好的国庆假期,同时还能淘到实惠,丰富消费者的生活。

### 关注“晋好康” 美食福利等着你



本报讯 想要了解晋江有哪些特色美食?想要领取美食福利?那么,快来关注晋江经济报旗下的微信公众号“晋好康”,它将满足你以上所有需求。继上周“晋好康”推出《晋江这家老牌餐厅放大招啦》推文后,引起不少吃货关注,很多吃货第一时间转发到朋友圈。“晋好康”真的是不错的美食公众号,经常给粉丝送福利。

值得一提的是,本周“晋好康”将为广大小伙伴们推荐咱厝特色餐厅,那就是夸父炸串,这是一家火爆全国的炸串店。店内装修别具一格,简约又现代,他家的烤串,号称“好吃不上火”,深受广大小伙伴的喜爱。跟其他炸串店用的油不同,店里使用的是加入20多种香辛料熬制而成的卤油,炸出来的串串,味道香浓不上火,而且每天必须更新底油,确保炸串的品质。不仅如此,店里还有自制的独门撒料,由20多种香辛料配比而成,再搭配秘制的麻椒汁,口味层次超丰富!

店内的炸串上百款,小伙伴们可根据自己的喜好,拿签自选,吃炸串讲究的是小而入味,店内的串串,每款都是历经吃货考验的好味道。有夸父里脊,肉质鲜嫩,瘦而不柴,撒上秘制的撒料飘香四溢,咬上一口鲜嫩多汁,表面金黄酥脆,肉里的汁水满满。“咔嚓”咬上一口,满嘴都是香脆。还有五花肉看着就很食欲,烤得焦香的五花肉,香气四溢,肉汁在舌尖迸发!在闲暇时,约上三两好友来夸父炸串体验一把便宜味好的炸串,人均25元吃撑你的胃。最后,届时,“晋好康”将携手夸父炸串向广大粉丝送福利,若还未关注“晋好康”的小伙伴们,拿起手机扫码关注。粉丝们可向“晋好康”分享特色餐厅,一经小编采用,便可获得一份神秘大奖。晋江各大美食餐厅,若是有意向与“晋好康”合作向粉丝送福利,也可后台留言!

