

本周四,2018中国杭州造货节与你相约

让你重新定义美食,原来吃还可以这样

本报见习记者 楼纯

说到潮流,你首先想到的是什么?穿着一身英伦绅士风,打着黑色大伞的小哥哥?还是身穿一套时尚运动风的健身服,在健身房里踩着椭圆机的小姐姐?

随着90后和00后的成长以及消费水平的不断提高,追求个性化和新潮事物意识的不断增强,各种时尚、潮流事物也在悄悄发生变化。穿衣不再单调、喝的咖啡要拉丝、逢自拍必美颜……这些都是潮流人士的标配。

由钱江晚报主办的2018中国杭州造货节暨网红店峰会,将于1月11日至14日在杭州创意设计中心举行。在这个神奇的派对上,你不仅会遇到酷炫的街拍、看到火爆的街舞、逛到新奇的潮店和听到甜美的合唱,其他造作的潮品潮物还会以各种各样令人惊喜的方式展现在你面前。

这两天,我们将陆续向大家介绍这次造货节上绝对值得你逛一逛、体验一下的潮物展位。今天,让我们先把目光重点聚焦到,让人垂涎欲滴的潮流美食上吧!据介绍,本次造货节,共推出数百种美食,让你跟上节拍,重新定义“吃”是怎么回事。



日卖5000份的炒饭 每一粒饭都令人销魂

炒饭对于大部分来说,是再平常不过的食物了。油、盐、大米和香葱,打两个鸡蛋,再翻炒几下,一锅蛋炒饭就做好了。但是,这次造货节上有一家炒饭小店,绝对会刷新你对炒饭的看法,它就是“猛男的炒饭。”无论米饭的选择,还是厨师的工艺,“猛男的炒饭”都有着相当高的标准。这样炒出来的米饭才能粒粒分明,饱满有嚼劲,才能最终做到一天卖出5000份的成绩。

他们的“王牌卤汁炒饭”,用精心熬制的卤汁,配上上等的卤肉,可谓王牌;他们的“至尊海鲜炒饭”,会让你觉得自己是在吃一顿豪华的海鲜大餐,青虾仁、蟹肉棒、鱿鱼、洋葱、青红椒、胡萝卜、玉米,绝对丰盛;如果你口味略重,“猛男的炒饭”还能带你体验火辣劲爆的四川味,秘制五花肉,加上青椒、红椒、豆瓣酱、洋葱,一锅“劲爆回锅肉炒饭”辣得你停不下来。

本周四,造货节一号馆主入口左转,再前进几步,你就能感受到“猛男的炒饭”的魅力。

只要一分钟 就能定制一杯你的专属咖啡

生活节奏越来越快,工作强度越来越大,咖啡已经成为了许多上班族们必不可少的饮料。随着消费的升级,许多人,特别是年轻一代,开始注重品质消费。不知不觉中,咖啡消费中也涌入了这股潮流。造货节有这么多展台要逛,如果在这时候能坐下来喝一杯咖啡,再发个朋友圈,会不会感觉很



棒呢?

你听说过可根据消费者的口感定制咖啡的服务吗?凡咖网络公司就可以做到,他们的自助现磨移动咖啡贩卖机,通过数据收集系统,实时掌握着咖啡行业中的各种最新信息,从而实现个性化、定制式服务。与此同时,凡咖从咖啡豆全球选料到工艺技术研磨,再到饮品制作全流程,坚持着品味、品质、品牌的三重标准,以每一杯咖啡服务好每一位顾客的初心,给紧张而繁忙的都市生活添加了一份独特的味道。

本次造货节现场就有凡咖的自助咖啡机(一号馆和二号馆主入口),只需一分钟,你就能喝到一杯现磨咖啡。

治愈系餐车 就是流动的美食嘉年华

餐车文化源于美国,在国外的大街上,经常可以看到这样的餐车,外面排起了长长的队伍,车上冒着热汽,很是热闹。

这次造货节,装载着来自全球的特色美食的潮流餐车将会开进一号馆。精致的小车,摆着自己可爱的黑板菜单,琳琅满目的装饰,你要的潮流小吃,也许都在这里了。热情

的餐车老板站在小窗后,吆喝着你去品尝他们引以为豪的特色美食。创意和美味,统统包揽进来了。

赶紧带上你的朋友们,到造货节来领略这一独一无二的餐车嘉年华!

有着百年历史的冰淇淋 再冷也要吃上一口

Movo(摩威),始于1812年。百年来坚持选用新鲜的水果和原浆百分百意大利原装进口的高山牛奶作为原料,用传统和自然的罗马手法研磨制作冰淇淋,是一个极具传奇色彩的冰淇淋作坊。这个悠久的品牌,也来到了这次造货节,同时带来了他们艺术品般的冰淇淋。西班牙波旁香草味、加勒比牛奶巧克力,还有阿布罗迪酸奶等16种口味,这些名字,听名字就很好吃。喜欢在冬天吃冰淇淋的潮人们,不要错过品尝这个充满古典气息的冰淇淋的机会。

现磨才鲜活,摩威芝莱朵等你来尝!

面包也潮流 让味蕾重新回归天然

本次造货节上,会有这样一家独具匠心的面包店。麦丘梵面包店的面包们除了独特而又诱人的味道外,还有着让人不舍得下口的造型,师傅们在面包制作的每一个环节上,都花足了心思。面包烘焙最有意思的就是每个面团都会呼吸,像有生命一样。烤炉里温度每升高一度,面团都会有变化。通过它的不同变化,师傅调整出最佳口味。

造货节二号馆,舞台左侧,这一独具匠心的面包店,等你去光临。

2018中国杭州造货节 暨网红店峰会

时间:2018年1月11日~1月14日

地点:杭州创意设计中心(地铁4号线新塘站A1、A2出口,艮山西路)



扫一扫二维码,可以免费领票哦!还可以获得更多关于造货节的相关信息。