

老字号直播卖货,奶茶青团组CP

## 今年的青团有一点时髦

本报记者 毛玮琦 潘骏

清明将至,青团上市。

对于讲究不时不食的杭州人来说,青团是杭州吃货们每年必备的美味。

清明节吃青团的习俗,可以追溯到两千多年前的春秋战国时代。相传晋文公为了纪念“割肉奉君”的介子推,将清明前一天定为寒食节,不生火做饭,只吃冷食。后来寒食、清明连在一起,吃青团就成为一种习俗。

尝一口饱满软韧的青团,那软糯的青色外皮裹着各种美味馅料,管它甜口咸口,都是为了尝一口春天的味道!

5分钟卖出10万个

李佳琦为老字号知味观直播带货



鲜花牛奶、乳酸菌红豆、百香果乳酸菌、琥珀龙井……如果不说,你能猜出这是杭州百年老字号知味观的新品青团吗?有网友说,光看名字,不知道的人还以为是奶茶店的产品。

上架一小时售罄

盒马&amp;喜茶联名上线网红产品

今年3月初,盒马与喜茶联名的青团开启上海地区预售。仅一个小时,显示“商品已售完”。

这两款网红青团是爆浆芝士豆乳青团和阿华田波波青团。“把奶茶风味融合到青团里,确实是头一次。”盒马相关负责人表示,双方一拍即合。将盒马青团与喜茶最热门的豆乳口味、最受欢迎的波波相结合,也是希望能在传统美食中增添新意,带给消费者不同的味觉体验。

如何将流质的奶茶包进固态青团,是盒马技术人员最头疼的问题。他们在阿华田波

知味观的青团今年卖得很火。今年三月初,网红李佳琦在直播间一声吆喝,5分钟就卖出了10万个青团。知味观电商部门相关负责人毛毛介绍:“3年前我们就开始通过网络直播卖青团了。”知味观一直在积极创新,迎合年轻人市场,除了直播卖货,知味观还和知名IP合作,让品牌形象更加年轻化的同时,不断推出新口味,取得了不俗的销量。

蛋黄肉松青团是年轻人非常欢迎的口味,翠绿的外皮包裹着香气四溢的咸蛋黄肉松。

咸鲜的雪菜笋肉馅儿青团搭配的软糯外皮,口感油润,满嘴喷喷香。芒果味青团里面的芒果酱料用得很足,像是青团界的溏心蛋,咬下去芒果流心就会流出来。

鲜花牛奶口味青团里面有白白的流心馅料,吃起来像是炼乳的味道,而且真的能吃到花瓣。如果不爱吃甜的,百香果乳酸菌青团加了酸甜的馅料,刚好和略甜的表皮中和,非常适口。

波青团中,尝试加入芋泥,实现喜茶两款热门饮品和青团口味相结合,还增加了馅心的厚实度,吃起来口感更加丰满。而在爆浆芝士豆乳青团中,盒马的日日鲜醇豆浆派上了用场;11度的高浓度豆浆味道香醇,也更加浓稠。

盒马&喜茶联名青团目前已经在西安、北京、杭州、南京、广州等多地上线,消费者可通过“盒马鲜生”APP线上下单,30分钟就能吃上春天的味道。相关负责人透露,更多可能性正在探讨中,盒马与喜茶这对具有“网红”基因的品牌未来或将有更多合作。

儿时好味道

跟着食堂大姐做青团



这么多洋气的青团,吃货们是不是眼花缭乱了。青团的糯韧绵软、青香,是儿时挡不住的记忆,以及那些清风拂面的美好时光。

有多少人,从小看过奶奶外婆做青团,但从未自己真正动手做过。

清明未至,很多企事业单位的食堂里已经为吃货们备好了团子。今天杭州吃货特地邀请了浙报食堂的吴大姐和许大姐,说说老底子是怎么做青团的。

浙报食堂,也是一家在杭州红了很多很多年的“宝藏”食堂,还在饿了么上面悄悄开过店。

吴大姐和许大姐都是食堂的老员工,有二十多年的青团制作经验。

青团是糯米粉做的,但是只用糯米难以成型,必须要加入适量的面粉。两位大姐向我们透露了她们二十几年总结出来的最佳配比:2斤糯米粉加8两面粉,这样既容易成型又有糯米软糯的口感。

准备2斤艾青,锅里水烧开后加入一勺生石灰,溶解以后将艾青下锅焯水,焯水以后过清水控干水分,然后把艾青细细打碎待用。

和粉前要在糯米粉和面粉里加入1克盐和2两猪油,然后加入打碎的艾青,混合均匀以后,开始和面,一边和面一边根据需要用热水瓶加入热水,直到揉成一个光滑的面团。

包的时候可以加入自己喜欢的馅料,咸版的可以是咸菜香干春笋馅儿,甜版的可以是豆沙馅儿。两种青团你更好哪一口呢?至于包成什么形状,没有统一标准,地域不同,造型各异,不漏馅儿就好。

青团蒸起来很快,水开以后蒸10分钟就可以出锅,蒸好的青团会变成深绿色。

大家都学会了么,趁着大好春光和新鲜的艾叶,自己做一次好吃的青团和家人分享吧。

本报记者 黄葆青



扫描二维码

购买古法手工江南艾草青团

如果觉得做青团麻烦,杭州吃货为你准备了古法手工江南艾草青团,由非物质文化遗产传承人专业出品,让你每一口都能尝到春天的味道。

