

高温催热“吃冰”经济

达城众多餐饮店刮起甜品风

消费

潮流风向标

旅游·汽车
美食·娱乐

周刊

10

2023年7月21日

星期五

18508257150

主编:洪叶
编辑:郝富成
美编:郝富成

了解更多达州本土资讯,请扫描二维码,关注掌上达州APP。



掌上达州

“

进入七月以来,连续高温带火了“吃冰经济”——厚切酸奶山楂冰汤圆、天生荔枝冰汤圆、杨梅冰汤圆、暴打柠檬茶……原本在甜品店里销售的冰饮、甜品纷纷进驻火锅店、串串店,且种类丰富多样、造型精致,成功吸引了年轻消费者们的关注,纷纷前来“打卡”品尝。

解暑解辣 最佳拍档

在食材、口味、环境、服务的基础上,餐饮行业又增加了甜品和饮品。从食材供应链延伸到了甜品供应,极大地刺激了年轻消费者的消费需求。也是因为甜品、饮品有着清凉解暑、解辣的作用,一度成为火锅、串串的最佳拍档。

据了解,现在愿意去火锅店、串串店消费的主力军不少是年轻女性,而她们恰好是甜品、饮品的重度消费对象,不仅可以满足需求将甜品和火锅、串串进行整合,还可以满足她们打卡拍照晒图的需求。

记者前往市内九街淑芬串串店采访了



造型精致 拍照打卡

以前,我们口中说的“好吃”,只是简单理解的味道好就可以了。如今,“好吃”有着更多的意义。不仅仅是味道好,还得要产品颜值高,摆盘精致,甚至可以带来“心理的优越感”。

“太漂亮了,拍几张一会儿好发朋友圈。”当刚做好的甜品上桌的那一刻,“吃货”们第一时间是拿出手机,从不同角度对着造型精致的甜品拍个不停。

为了吸引顾客,很多店各出奇招,研究甜品,他们除了以量取胜之外,还以款式和精致可爱的造型来吸引引流,故而被网友称为“这是一家被火锅耽误的甜品店”。

“以前有多种饮品,因为是现做忙不过来,现在简化到两个爆款产品,都是本店原创特色。”据西外红岩洞火锅老板田先生介绍,该店现在有一款杨梅冰汤圆甜品和一款淘气柠檬饮品,每份价格分别是16元和9元。以前顾客吃火锅,吃辣了或吃热了,会点一些可乐、雪碧来解辣,而现在甜饮品的引入,很快成为消费者解辣的首选对象。

田先生说:“甜饮品,最高峰一天能卖到200多份。甜品清凉解暑解辣,果茶也是新鲜现作的,对于不喝酒的女生和小朋友都非常友好,而且颜值高非常适合拍

解到,该店推出的招牌冰汤圆甜品,受到顾客的一致好评。“周末一天可卖一百多份,平时一天也能卖五六十份。”该店店长王先生告诉记者,他们店的甜品采用的是牛奶冰,相对来说口感更好。

“年轻人都爱打卡拍照,我们推出的一份份精致的甜品,正好迎合他们的需求,从而吸引更多消费者。也有很多顾客是为了甜品来吃串串的。”据王先生介绍,入夏以来,冰品成了每桌必点的单品。

“我也不想长胖啊,但他们家的冰汤圆让我真的忍不住,上面是一整颗芒果,中间是甜而不腻的奶油,还有夹着水果、汤圆、杨枝甘露酸奶块和打底的牛奶冰,真是太爱了。”市民章女士一边吃着厚切酸奶杨枝甘露冰汤圆一边说。

据悉,该店目前有天生荔枝冰汤圆、厚切酸奶山楂冰汤圆、厚切酸奶奥利奥冰汤圆、厚切酸奶杨枝甘露冰汤圆等甜品,每份价格在18—22元之间,还有蔓越柠檬茶、奇异青瓜柠檬茶、山楂草莓饮等冷饮,都是10一份。”

“现在很多店里都增加了甜品和饮品的元素,很多消费者都是冲着这些甜品去的,拍拍照,晒晒图。”热衷于探店打卡的“探姐”也是一位甜品深度爱好者。她告诉记者,她最喜欢的还是九街淑芬串串店的甜品,不仅款式多,而且颜值还很高。

照打卡。”

“以前吃火锅辣到了,想喝一杯饮品还要跑出去找饮品店,现在在火锅店里就能直接点饮品和甜品,非常方便。”市民吴女士说,一口火锅一口甜品,真的是太上头了。

除此之外,记者还了解到,楠火锅也靠着甜品吸引了大量的人气。他们推出的白雪冰汤圆、抹茶绵绵冰、芒果绵绵冰、芒果雪山刨冰、红豆抹茶雪山冰、牛奶雪山冰、杨枝甘露雪山冰等众多口味的甜品很受欢迎。辣仓市井火锅也同样推出了奥利奥雪花冰、蓝椰雪花冰、豆粉牛乳雪花冰、暴打柠檬茶、老冰棍酸梅汁等甜品。



“因为食材主要涉及到水果,所以我们的水果只从本地采购,每天早上供应商将新鲜的水果运过来,然后我们再冷藏。”王店长介绍,九街淑芬串串店公司有自己的生产加工厂,甜品和饮品的辅料主要是从公司统一订货,还有一部分是从网上订购,但需要对方提供资质证明后,才会购买,拒绝三无产品。

王店长说:“我们会根据销售量来少许准备一些现切需要用的水果,另外,临近晚上都是顾客点一份就现切一份,不存在剩下的隔夜甜品。汤圆也是每天现煮,临近晚上限量销售。而辅料也是按照本身的常温、冷冻、冷藏的储存要求来保存的。”



一口火锅一口冰,解暑解辣爽到爆,但是冷热交替饮食对人体肠胃还是有一定程度的伤害。为此,记者咨询了达州市中西医结合医院内分泌代谢、风湿免疫科副主任医师曾芳馨,她告诉记者:“夏天喝冷饮的确解暑,但是对胃肠道的刺激比较大,容易导致胃肠痉挛,所以脾胃虚弱者和本身就有消化系统疾病、心血管疾病的人群,以及老年人、儿童都应尽量避免这种冷热交替饮食,最好饮用常温饮料。”

达州日报社全媒体记者 郝富成
实习生 李代艳