



上海成为中国下午茶之都

环球美食节下午茶地标地图发布

■超过8成上海白领吃过下午茶

根据上海最近发布的一份《白领下午茶报告》显示,86%的白领有吃下午茶的习惯,42%的白领平均单次下午茶花费超过30元。

报告显示,相比夜宵的主要客群为男性,下午茶对女性的吸引力更大,在经常吃下午茶的人群中,超过六成是女性,男性仅占38%。

从年龄分布来看,Z世代排在首位,达到38.3%,其次是“90后”,占比30.2%，“80后”和“70后”分别有20.9%和10.6%。这说明,越年轻越热衷下午茶文化,Z世代消费者对下午茶的需求更加旺盛,喜爱程度明显高于其他群体。下午茶是典型的休闲餐饮,但随着消费升级,已成为许多人日常不可或缺的一部分。从地域来看,最爱下午茶的前三个城市是上海、南京和苏州。

在下午茶的享用时间上,绝大多数集中在15点-16点。营养专家认为,这有一定规律。工作是一件消耗体力和脑力的事情,一般在15点-16点容易犯困、犯困,导致工作效率低下,这时暂停工作,简单吃个下午茶,能够迅速饱腹,恢复体力。张江园区内的IT公司较多,高科技主导,有公司专门设计了内部下午茶APP,提高参与度。

■创造“第四餐”消费力

自5月14日起,为期1个月的环球美食节吸引了6大洲2000余家环球美食餐厅共同参与,并联合美团上线4000多个环球美食套餐及代金券,最低2折起。据美团数据显示,五五购物节期间平台上海地区到店餐饮消费额5月同比增长106.4%,同比增长168.7%;其中环球美食节开幕式期间,上海地区到店餐饮消费额同比增长132%。同期,大众点评发布的“来了,环球美食节”线上话题截至目前已经吸引了超过229.5万次围观。

随着当下消费结构的变化和消费需求的提升,以及“90后、95后”成为主力消费人群,将原本零碎的时间充分利用起来,推出以甜品、咖啡、奶茶甚至各种零食等为主要产品的下午茶餐饮店日益增多,无论是线上点餐还是线下用餐,下午茶越来越受欢迎。数据显示,在北京和上海的十大标杆项目中,主打下午茶经济的轻餐饮在餐饮业态的平均比重已达到25%,悄然间,一股下午茶消费新现象正在兴起。

据上海商情信息中心主任原立军介绍,今年的下午茶大赏仍延续去年赛制,通过业内推荐、线上投票等方式,经主办方遴选20家环球特色下午茶餐厅进行现场展示与下午茶文化交流,由中国烹饪大师赖声强、彭军、叶卫、蓝带国际学院导师 Chef Sacha Hernaus 等专业评委进行评选。现场发布了《下午茶大赏甄选榜单》、《人气下午茶地标图鉴》。活动通过2年沉淀,在进一步推动了环球特色下午茶技能与文化融合交流的同时,“第四餐”的消费动力从释放向无限创造转变,《人气下午茶地标图鉴》邂逅哪个午后时光任你选。

■上海下午茶有了世界范

世界的食材汇聚上海,也让上海的下午茶有了世界气质。

美食家蔡澜先生喜欢吃点心,于是2018

晨报记者 钱鑫

全世界有近4000种啤酒,上海全都有;目前,上海共有咖啡馆的数量是7494家,上海已经超越纽约成为全世界咖啡馆最多的城市。在上海,能品尝到世界上各种风味的下午茶,英式、日式、泰式、中式……上海、南京和苏州是中国最爱下午茶的前三个城市,上海已成为中国的下午茶之都。

近日,五五购物节的重要活动——2021“环球食材·上海味道”——环球美食节正式落幕。与此同时,为推动环球特色下午茶技能与文化融合交流,环球下午茶大赏如期而至,邀请中式、英式、日式、泰式、法式、南美、中东等多个国家精选下午茶套餐亮相现场,开启了一场美好的午后盛宴。



年9月就开了一家年轻人喜欢的点心店,蔡澜港式点心体现传承、经典、匠心和创新。蔡澜先生始终亲自参与研发,研创了酥皮山楂叉烧包、赛螃蟹凤眼饺等多款创意点心,更坚持复刻如古法马拉糕等经典却日益少见的传统港式风味。下午茶套餐中包含蔡澜糕点拼盘一份、蔡澜奶茶一杯以及深水柠檬炸弹一杯。年轻、有趣的品牌形象,基于传统、大胆创新的点心产品,已让蔡澜港式点心,成为年轻消费者心中的首选点心品牌之一。

生态气候的多样性,加之依山靠海的地理优势,为秘鲁带来了丰富多样的新鲜食材。而作为一个移民国家,秘鲁风味亦混合了本地、中国、日本、西班牙、拉丁等多地元素。可以说,是集天下美味于一体的多元组合。秘鲁西班牙风 COLCA 的招牌秘鲁佛朗布丁搭配莫吉托,入口即化,充斥着南美的热情。

从扬州到上海的煌煌私宴,作为魔都正宗的淮扬菜高档餐厅,出品上不仅有精细雅致的淮扬菜,更有原汁原味的经典扬州早茶;当代法式西点始创,雷诺特 LEN·TRE 创于1957年,带来了歌剧院、香草拿破仑等纯粹地道的巴黎味,中国首店已登陆新天地;缤纷拉丁 Azul,造型梦幻的“糖蝴蝶”,借鉴糖画工艺,宛若一只剔透蝴蝶轻盈落在榛子巧克力上,香蕉的香甜完美中高浓度巧克力的微苦,口中仅余浓郁回香;泰式热辣安达曼,一场由芒果糯米饭和泰式奶茶开启的海岛午后;必胜客品牌携高颜值“爱丽丝疯狂花园双人下午茶”组合和必胜客高端系列 LES é LITES 双层下午茶套餐亮相。其中“爱丽丝下午茶”顶层是可以吃的眼影盘(蔓越莓白巧风味慕斯和海盐芝士白巧风味慕斯蛋糕),与其他两层点心组合成美味与颜值的巧妙搭配。

时令茶歇自然会选择当季菌菇、雪花牛肉等精选食材制作创新融合茶点;日式天然

下午茶,东京和食本次制作的下午茶讲究有机蔬菜,只使用可靠的合同农户种植的蔬菜完成。最大限度地发挥蔬菜的风味的同时,将煮、烤、蒸、炸的烹饪方式均衡结合。

■下午茶里的时尚气息

上海滩餐厅是由中式时尚奢侈品牌 Shanghai Tang 创建的概念餐厅,将 Shanghai Tang 的摩登、时尚、精致中国风置于餐盘之中。纯正的上海腔调和国际范儿的时尚潮流徜徉于此,上海滩餐厅现已成为众多国内外名人、巨星青睐的食肆。

上海滩下午茶精选8道上海滩餐厅特色小点,既有上海传统点心,又有西式经典菜品,搭配红葡萄酒和当季花茶,在午后体验百年石库门的风花雪月。

如果说“艺术”是无国界的,“融会贯通”才能成为王者。美术馆里的 MESS——

[相关链接]

“酒零后”崛起,“餐+酒”微醺广受追捧 上海酒单评测正式启动,将于10月公布

近年来,奈雪的茶、桂满陇、星巴克纷纷开出酒馆副牌,餐饮大佬集体盯上了“餐+酒”赛道,有业内人士更指出未来四年将是“餐+酒”的黄金时代。本次恒悦尚品为下午茶大赏创新跨界,茶艺师与白酒师联手创新跨界,中国茶牵手中国四大名酒之一汾酒,全新推出一款茶酒定制特饮——“荷汾尚品”,冷萃红乌龙茶基底,配搭清香型汾酒酒香纯正,花果香浓郁,与夏日荷花搭配相得益彰。无独有偶,现场也出现了不少微醺酒的代表就起亮

将美食与艺术的完美融合,主厨将中、泰、越、印等国菜系与法餐融合,带来跨越了种族、国界的下午茶。对于美食来说,混搭才能成为让厨师发挥更大的想象力。而就在上海充满无限文艺气息,推崇现代设计与生活美学的艺仓美术馆,一位创意鬼才厨师,用他的跨界料理,征服上海食客的味蕾。

■魔都海派记忆融汇下午茶

在魔都“第四餐”的下午茶中,蕴含着独特的海派记忆:从百年老建筑到黄浦江畔,邂逅上海故事百年光阴锦江饭店——冰淇淋水果邂逅英式下午茶,透露出典雅悠闲的午后时光;梦中的马勒别墅——梦幻下午茶以传统的英式下午茶为原型,第一层放三明治、第二层放传统英式点心、第三层则放蛋糕,泡好一壶伯爵茶,配合果酱,和谐漂亮地造型出一道立体的食物风景;恒悦尚品——坐落上海展览中心内,尝精致港点与时尚茶品的跨界组合,品获国际奖项的独创小吃。

而在喧闹中一隅南新雅大酒店——距南京路步行街百步之遥,喧闹市中心的歇脚地,下午茶集各国特色食材与口味;俯瞰浦江两岸鲜璟台——坐落于上海中心大厦314米之上,俯览远眺浦江奢华云端美景同时,品香茗、享粤菜之温尔儒雅,餐厅巧妙地运用了沉浸式造景与云端自然美景的相互交融,让食客享受光影徘徊的浦江繁华与古典中式风情带来的绮丽梦境。中国烹饪大师叶卫介绍说:“我觉得大家喜欢下午茶是很好的事情,中国是世界上一个茶叶大国,希望大家注重茶饮,包括冷萃也好,特色茶饮也好,体现出我们中国特色的下午茶。”

■分享下午茶的休闲时光

在优雅的午后,分享健康的美好零食时间。百年老字号又一网红光明烘焙——作为光明乳业旗下唯一烘焙面包店,采用窑炉直火烘焙,选用光明优倍鲜奶制作,现场除了烘焙产品以外,光明乳业也带来了光明优倍、莫斯利安、光明look等系列乳制品。同期展示的食材还有老字号海狮带来花博会特许产品——金海狮光明农场浓香菜籽油精彩亮相;晶粮关注脾胃健康的本草植物饮料罗望子风味助消食茶;金荣翔则助力下午茶品牌,将产品结合用户特性进行具有互联网特色的营销包装,打通供应链找到优质食材,突破以往的被动局面,做出“下午茶”中的名品牌。

相,如德国百年啤酒品牌——品渥食品的瓦伦丁多款精酿啤酒;波尔多地区有机葡萄酒——法国翡马酒庄集团,只出品AOC级别以上的有机酒庄葡萄酒,采用生物动力法进行有机耕种。产品类型丰富,涵盖干白、桃红、干红、贵腐甜白、起泡酒等。

环球美食节的闭幕预示着今年“上海味道上海酒单”评测工作的正式开启,哪些“餐+酒”搭配将登上10月公测大会上海酒单呢?我们拭目以待。