



蔡澜港式点心首届快活节 激活传统文化的潮流基因

8月18日，人称“四大才子”的美食家蔡澜先生，迎来了自己的80周岁生日。蔡先生创立的蔡澜港式点心，也于这天在世界美食汇集地上海启动了第一届“蔡澜快活节”，掀起了一股独树一帜的“潮流点秋风”。



80岁的蔡澜 不老顽童再出新花样

怀着“做一家年轻人喜欢的点心店”的初心，蔡澜在2018年创立了蔡澜港式点心。一经推出，便以独特创新、匠心美味的点心，和现代简约、充满童趣的品牌形象，掳获了大批年轻人的喜爱。在8月18日到9月30日期间，蔡澜和自己的蔡澜港式点心正式推出第一届“蔡澜快活节”，致力于通过更多年轻有趣的活动，和Z世代潮流青年们碰撞交流，激发中国传统点心文化中的潮流基因。无论是创新美味的新派港式点心，还是年轻人爱爱的潮流手办、文化衫、周边玩具，以及原创中秋佳作“月亮的味道·月月饼”，都会在本次蔡澜快活节中陆续推出。蔡澜港式点心在其全国

门店、各大美食平台，另有丰富的福利活动，给所有年轻人和热爱美食的消费者带去惊喜。

3岁的蔡澜港式点心 以匠心创新

短短三年，蔡澜港式点心便在一众传统老字号粤点品牌中异军突起，在北京、上海、深圳等多个城市，开设了30多家门店。今年9月，蔡澜港式点心还会将这份年轻、创新的点心文化，带去西北古都西安。如此迅速的发展，得力于蔡澜始终坚持：在中国传统点心文化之上，改良、创新、创造惊喜，做年轻人爱吃的点心、做年轻人喜欢的点心店。招牌的酥皮山楂叉烧包，将传统叉烧包与港式菠萝包融合，更将中式经典水果山楂融入到叉烧肉的烹饪之中。独特的酥脆口感、层次丰满的奇妙口味，另这款叉烧包迅速走红，一年卖出350多万只。还有高颜值的“打卡必点”产品赛螃蟹凤眼饺、藤椒带子樱花饺，以及融入东南亚口味的九层塔豉汁凤爪等产品，都给传统点心注入了无限的潮流基因。在传统经典的传承上，古法马拉糕独树一帜。不加一粒红糖，天然的琥珀色全凭古法手艺的72小时发酵。自然形成的三层气孔，另起松软弹嫩，被年轻人称为“会跳舞的马拉糕”。常年穿着中式长衫，热爱书法的蔡澜先生，即是中国传统文化的坚定守护者，也是传播者。蔡澜港式点心首届“蔡澜快活节”，正是蔡澜和年轻人对话、分享的新尝试：与年轻人同行，让中国传统饮食文化常焕生机。



必吃榜蝉联餐厅 年度重磅

蔡澜快活节

08.18-08.20 欢聚周年庆 最高立减 **80**

08.18-09.30 欢聚周年庆 最高立减 **180**

09.30 当天 [快活三周年庆] 全场 **半价**

蔡澜港式点心 28道工序 蔡澜原创

蔡澜港式点心 2020-2021年度蝉联必吃榜餐厅

