



今天  
多云到阴  
北到西北风5级阵风6-7级  
4-10℃

明天  
多云到晴  
西到西北风3-4级  
2-7℃

今日 1 叠 12 版  
总期数第 8387 期

今日空气质量 上午:良  
下午:优至良

[标题新闻]

习近平会见  
平安中国建设  
表彰大会代表

# 新闻晨报

追/求/最/鲜/活/最/实/用/的/新/闻 SHANGHAI MORNING POST

2021年12月17日 星期五 农历十一月十四

上海保障性租赁住房让新市民、青年人“居无忧”

## “上海是我们梦想的起点”

>>>02 版

### 蝴蝶酥小如指甲盖 照样有 256 层酥皮

晨报记者 谢 贇

老香斋端上了一盘迷你蝴蝶酥,如同指甲盖大小的蝴蝶酥可以方便地“一口一个”;国际饭店的大厨带来的则是招待国宾实用的蝴蝶酥,形状特殊,口味新颖……

自 2016 年起至今,上海蝴蝶酥技能大赛已经办到了第五届,每一回的比赛现场既是选手的技艺比拼,也是烘焙行业各个品牌的一次大考。通过同行竞技,让作为上海特色旅游食品代表的一枚枚蝴蝶酥插上了翅膀,挥舞出独特的风采。

昨天中午,“第五届蝴蝶酥技能大赛”第一批选手作品已经烘烤出炉。记者注意到,这一批蝴蝶酥从外观上看主要分为两类。一种表面平整,略能看出边缘、表面在纹理、色泽上的区别;另一种则起伏不平。一名评委说:“最传统的蝴蝶酥其实是这种平整的,口感脆不容易碎;另外一种虽然看上去卖相不好,但口感松软,所以也受很多消费者喜欢”,评分时他们还会关注选手采用的工艺手法,以及蝴蝶酥表面上色的均匀程度,例如选用片状黄油的话,在制作工序上会更简单,但成品纹理层次就会有影响,而表面的色泽则反映了选手在刷蛋液、滚糖时的手法是否到位。

据悉,此次大赛设置规定项目和创意项目两种比赛形式。规

定项目要求选手在 50 克重量的标准内,带好预制面团,现场烘烤 50 克一只蝴蝶酥,共 12 只一组。创意项目比试的则是口味特别、创意新颖。比赛现场,各个参赛品牌的展台如同一片蝴蝶的海洋,色彩缤纷,“蝴蝶”的形状、颜色、大小都各有不同。

老香斋的展位就“穿越”到了咸丰元年的老香斋茶食铺,盘子里摆放的迷你蝴蝶酥只有指甲盖大小;沿着用绿色椰蓉制成的“草坪”望过去,七彩蝴蝶酥飞满展台,香气四溢、斑斓夺目。

“这一款迷你蝴蝶酥是咸口的,没有加糖,虽然个头小,但也有 256 层酥皮,既能方便食客‘一口一个’,也避免了蝴蝶酥容易掉碎屑的问题。”老香斋第六代传承人许金典表示,参与了五届蝴蝶酥技能大赛,老香斋推出的蝴蝶酥品类也从只有原味一种,慢慢扩展到了抹茶、葱香、芝士、松仁等共计 7 种口味。未来,迷你蝴蝶酥也有望以散装称重的方式和广大市民见面。

而在国际饭店的展台,帆声饼屋副厂长郭江磊则带来了暂不对外出售的新款蝴蝶酥,包括黑巧克力坚果、日本糖柚、太妃椰蓉和白巧克力覆盆子等四种口味。他告诉记者,这一系列的研发源自首届进博会期间招待国宾的任务。因为需要保持蝴蝶酥大小、形状的统一,因此在烤制时,点心师傅会在面团之外套上一个圈进行控制,出炉后再作筛选;而在口味选择

上也花了不少心思,例如白巧克力偏甜,就加入了偏酸的覆盆子进行调和。不过,由于该系列蝴蝶酥表面点缀使用的是容易融化的法芙娜巧克力,在产品包装未得到突破前,想要买到这款曾经招待过国宾的蝴蝶酥,大家还得等上一阵。

市食品协会常务副会长高克敏表示,从 2016 年开始,通过大赛切磋技艺,中城企业蝴蝶酥的制作工艺、创意、口味、包装等方面都有了很大的进步。蝴蝶酥是最能代表海派文化特点的点心之一,希望通过比赛,提高上海食品行业的整体制作技能,在上海食品行业掀起学技能、比技能的热潮,从而提高高技能人才的培养力度,提升上海特色旅游食品的整体实力,促进行业经济的稳增长。

图片/晨报记者 谢贇 制图/潘文健

