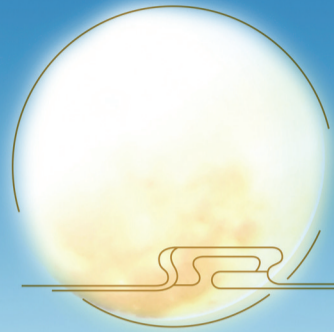


休闲·关注

中秋早早过
花好月圆圆

今年恰逢38年来最早的中秋节,9月6日就进入中秋小长假了!孩子们送走暑假,刚刚开学,大人们早早地过中秋也有些不适应。但是,过节对每个人来说,怎不是一件欢乐、惬意的事情?!

今年的月饼较低调,回归为最传统的食品而不仅是为了送礼。农历七月十五没看到超级月亮,八月十五别错过皎洁的月光。中秋讲究团圆,要和家人吃顿团圆饭,小长假到周边游玩也是不错的选择。且看小记为您奉上的餐饮、月饼、出游指南。

中秋月饼:新派口味表心意

大品牌

□记者 宋扬 文/图

中秋吃月饼,是中国人的传统。哪怕您嫌月饼太甜、太腻,哪怕您一点儿也不觉得月饼好吃,如果中秋节不吃月饼,会让您觉得少了点什么。

今年,月饼市场不似往年那么红火,月饼的包装和售价也不太“高调”。月饼回归本真,成为团圆时餐桌上的美味。小记在市场上搜罗了一些好吃的新式月饼,有兴趣的朋友不妨尝尝。



哈根达斯冰淇淋月饼

1.冰淇淋月饼

推荐品牌 哈根达斯

提起冰淇淋月饼,就不得不提哈根达斯这个品牌。这个国际知名冰淇淋品牌,在中国融入传统元素做冰淇淋月饼,已经有超过十年的历史了。不过,今年是哈根达斯直营店进驻洛阳的第一年,花样繁多的冰淇淋月饼也正式进入洛阳市场。

在哈根达斯店里,逼真的冰淇淋月饼模型和放在冰柜里的冰淇淋月饼让人看了就有食欲。哈根达斯公司今年推出的“玲珑心意”“圆满臻萃”“七星伴月”“彩云追月”“金尊”“月亮传奇”6款月饼礼盒在洛阳都有售卖,这几款冰淇淋月饼外裹造型精致的巧克力脆皮或威化酥皮,内含奶香味或果味的冰淇淋,入口即化,香甜可口。

据介绍,这些月饼需冷冻保存,不过,配的冰块足够您带回家,微信加关注并注册还能享受优惠。

地址:泉舜购物广场北广场

2.鲜花月饼

推荐品牌 安德莉亚

近些年,月饼馅儿口味多样,从传统的豆沙、五仁馅儿到蛋黄、莲蓉、各式水果馅儿,如果这些口味的月饼您都吃腻了,有一种月饼保证您不会腻,那就是鲜花月饼。云南盛产鲜花,鲜花饼在云南是特色食品,到了洛阳经过改良很受食客欢迎。

安德莉亚售卖鲜花月饼多年,有玫瑰和茉莉两种口味。鲜花月饼近年来一直是中秋时的明星产品,今年也不例外。鲜花月饼外部的酥皮层层叠叠,里面用鲜花花瓣和白豆沙、花生酱等做馅儿,吃到嘴里满口都是鲜花的味道,真应了花好月圆的景儿。

地址:安德莉亚市区各专卖店



鲜花月饼

小定制

1.咖啡月饼

推荐店家 公园1702咖啡馆

咖啡馆也卖月饼?没错,喜爱甜点的咖啡店老板想让月饼回归最初的“好吃”,特意从擅长做点心的广东师傅那里定制了一部分月饼。这些月饼的主打口味是“炭烧咖啡”,外部是奶香酥皮,里面细腻的馅儿散发着淡淡的咖啡香味,很有特色。

另外,相思奶酪酥、蛋黄红豆酥更像是精致的午后茶点,既可以作为月饼,也可以作为日常点心。中秋节后到这儿喝下午茶,也可以尝尝这些美味点心。

地址:芳林南路洛浦公园

2.栗芝月饼

推荐店家 知味人生美食沙龙

“知味人生_丫头”是网络知名的美食高手,中秋节前她自然不会闲着,也着手研制一种特殊的月饼。她说,做这种月饼打算用芝士卡仕达裹一颗栗子,外部的皮发酵成泡芙状,像日式的果子。由于该月饼做好后须48小时内食用,“丫头”打算根据订单9月初开始制作,这种月饼送礼不会和别人重样哦。

地址:南昌路创展国际贵都



顾客在选购月饼

炭烧咖啡月饼