



Galanz 格兰仕 那时候，舍不得用

十年前，老公在一次征文大赛获得了一等奖，奖品是一台格兰仕微波炉。当时，在我们那儿，煤气灶尚未普及，微波炉更是闻所未闻。我老公获奖的消息不胫而走，左邻右舍都来看稀罕。但是，我们没启用。我和老公不约而同地做出一个约定，把微波炉留给子女。

女儿、儿子先后上了大学。许是在大都市长了见识，假期里回家就嚷着启用微波炉烘烤烟熏，我俩还是坚决不同意。他们嘴上嘟哝，你们像宝贝一样珍藏着，到我们成家时，说不定到时都淘汰了，谁还喜欢？

2004年金秋十月是女儿喜结良缘的日子。这下，给我们

出难题了，微波炉还有铺盖的类是托运好还是和个车专程送过去好，究竟哪个合算？我们正发愁时，女儿来说话，你与爸爸来人就好，什么嫁妆都不要，微波炉我们已经买了，也是格兰仕的，是时下最先进的光波新产品。过了不久，在杭州的儿子示威一样也来了电话，他也买了一台与姐同型号的微波炉，等待着结婚。我该怎么说呢？为什么也别说了，抓紧时间享用。于是，我们把整封存了十多年的微波炉请下了楼，在厨房给了它一个早该有的地位。

价格:68元-398元

走大牌路线，D&G 月饼版

其实月饼的包装并不一定要追求那么繁华绮丽，只是简简单单的设计反而更讨人喜欢。凯悦大酒店这次推出的豪华月饼礼盒，用上了流行色金色，走的明显是大牌路线，传统而大气的设计让许多商界人士很喜欢。更值得一提的是，月饼的包装袋是模仿 D&G 的设计，透明色加金色的搭配，漆皮

除了 hello kitty 还有海苔芝士

月饼在包装设计上吸引人，总是会先人一步，卖得更好，而如果选用全世界畅销的元素，那就更是讨巧了。这次的面包包新语出了许多款月饼，有豪华的礼品装，还有复古风的古典包装，而其中一款



月饼，其实是一门艺术

文 / 本报记者 徐秀雾 摄 / 姚志伟

反正月饼就是圆的，怎么弄它还是圆的。爱吃月饼的人越来越少了，但是商家们每年照样折腾来折腾去，所以不管怎样，月饼仍然畅销得很。从包装到馅料，无不挑战了古老的传统，现在的月饼何止是一样美食，其实它是一门艺术。

环保袋 I Am Not A Plastic Bag 月饼衍生版

一个廉价的被时尚利用的手提袋 I am not a plastic bag 成为了全世界疯抢的物品，甚至抢脱销，抢成天价。这个原因姑且不论，至少此手提袋是用来自提倡环保的，多健康的概念！

这样

浮力森林新推出的月饼外提袋就设计使用了环保材质。很好看的复古花色夹在两边，主要材料用的是前阵子就流行过的无纺布编织料，配在一起光鲜亮丽。

价格:198元/礼盒

只要是圆的，就可以当月饼

中国人中秋送月饼，千古的文化，它代表了团圆和甜美。然而只要是意思对味了，也无所谓那是什皮什么馅了，就连三明治也可以当月饼来使。

赛百味的三明治拼盘，汇聚了5种三明治集合，当场制作，健康的祝福为团圆增加了更多的涵义和甜美。老板说，就那一个拼盘，10个人吃都没问题，所以一家大小要是想来个新鲜的团圆餐，可以考虑弄个三明治拼盘，别看拼盘并不大，下了肚子，你才知道是真材实料的！

当然，这也是公司同事或者朋友相聚和团圆的好办法，手捏大个三明治，也不用怕分到的不公平，都是一样的尺寸。

总之，想团圆还不容易吗？拼起来就是个圆的！

价格:200元/份

的防水料。很多女孩子说，真想买一盒子月饼，然后把手提袋留下。

凯

悦

只

推

出

了一

款

月

饼

，

一

切

都

是

简

单

的

。

凯悦只推出了一款月饼，一切都是简简单单。

一盒大小适中的月饼共5款口味，其中的蜂蜜普洱，茶香浓郁，还很营养，是这次口味中的主打和亮点。

这样一盒子精致而不奢侈的月饼无论是送人还是自己吃，都是又体面又满足的。

所以就冲着那个Kitty小猫咪和里边让人垂涎

好奇的口味，肯定将是个抢手货。

价格:88元-388元

来自大洋彼岸的雪月饼

冰淇淋月饼其实早在几年前就是月饼中的新生事物，年年也会受到一定程度的欢迎。全球软冰淇淋巨头 DQ 的“倒杯不洒”大家都熟悉了吧？今年夏天，DQ 的明星产品“暴风雪”真真切切引发了“冰淇淋也要吃软”的这场消费热潮。

中秋将近，DQ 应景推出、全球唯中国消费者独享的纯冰淇淋月饼又会给大家带来怎样的新鲜感受呢？介绍几款来自大洋彼岸的月饼吧。

提拉米苏，在意大利语里的意思是“带我走”。深邃的意式咖啡、绵甜的酒与回味悠长的芝士；于深邃的月光下打开牵挂的陈酿，逸出的香气，叫幸福。

法式香草，清新的香味糅合绵滑的鲜奶，浪漫而美好。每个平凡日子里，亲人脸上的那抹温馨笑容，令人生的味蕾体验欢乐滋味。

和风抹茶，似一杯清茶，风拂过，心亦动。

价格:198元-388元



DQ 的冰淇淋月饼



赛百味中秋拼盘



Hello Kitty 月饼礼盒



Hello Kitty 月饼礼盒



Hello Kitty 月饼礼盒

月饼，最爱的还是那个味

文 / 本报记者 钟兰

离中秋节还有一个多月，但是月饼已经铺天盖地地蔓延了，比起各式花俏的冰淇淋月饼、鲍鱼月饼、普洱月饼，不少人感叹，还是传统的月饼好吃。榨菜肉丝月饼、豆沙月饼、莲蓉月饼……最近，散装月饼、现做月饼在各大超市很吃香，还不快去看看！

散装月饼

口味越简单越吃香

年年买月饼，年年都有新花样。不过，今年的月饼好象有点不一样。超市里大多还是以散装月饼为主，盒装的据说这个周末才会大规模上市。月饼不再走奢华路线，反而以平易近人取胜。5.5元一包的苏式小月饼，简单的油纸包装，做工相当不错，目前在世纪联华很吃香，一天能卖几百包。

说起口味，还是经典口味的受欢迎。吃月饼的就是传统，吃的是那股团圆的味道，所以经典的永远会被遗忘。五仁、枣泥似乎还记录着儿时的甜蜜，唇齿留香，清甜软润、香味浓郁，这应该是对中秋佳节最好的诠释。

不过，传统的并非意味着没有变化，除了五仁、枣泥、豆沙外，更有改良的黑芝麻、玫瑰花等传统新馅。

无糖、低糖成挑选关键词

06年大热的以“绿色健康”为主题的低糖、低油月饼，今年继续大热起来，迎合大家对健康的需求。如茶蓉馅，用绿茶经过特殊工艺制成，吃起来有一股淡淡的绿茶清香，非常清爽。红薯蓉，其馅料采用高山旱地的鲜嫩红心红薯，配以极品湘莲、桂花糖和麦芽精心炒制而成，浓郁的农家风味扑面而来。此外还有南瓜蓉、椰蓉等口味。

低糖、无糖馅料其实就是用麦芽糖醇、木糖醇替代了蔗糖，同样具有甜味，适合糖尿病、高血压、高血脂等特殊人群食用，担心发胖的年轻人可以尝试一下。

炭烤月饼成新宠

也许是人们的口味太刁钻，传统月饼馅料的多样化同样令人瞠目：火腿、鸡肉、海鲜等馅料，也难怪有人惊呼这还是月饼么？但是另类就是另类的人，对此也有另类的吃法。炸月饼，是选择豆沙、枣泥等软馅料在滚油锅中炸至焦黄；煎月饼，是选用火腿、鸭肉、海鲜等馅料的月饼，煎片刻即成。

炭烤月饼也是另类月饼中的代表作品。它采用铝薄纸包装直接烘焙而成。不

同的制作，相应产生了不同的馅料，炭烧奶黄燕窝，把蛋黄完全融入馅料当中，不会像单纯蛋黄般油腻。另外还有碳烤红酒蔓越莓等不同特质的馅料。

洋品牌也有中国味

星巴克

“星月相约，月更圆”：一抹绿色沁人心脾

今年中秋，星巴克推出“星悦”系列和“星语”系列月饼，创新融合咖啡文化于东方口味中。创造出抹茶口味、芝士口味，甚至结合中式枸杞、芝麻、杏仁、瓜子等养生概念，用心送上一份中秋祝福。拿铁芝士黑加仑月饼，温柔醇香的拿铁配上浓浓的抹茶芝士，再与充满热带风情的水果黑加仑相结合，让你在品尝美味的同时不由自主的回忆起生活中与亲友的点点温馨和甜蜜；抹茶牛奶榛果月饼，传统的抹茶牛奶与前卫可爱的榛果组合让父母的脸上情不自禁地洋溢起对子女的爱意；摩卡生养芝士月饼则是子女对辛劳一生的父母的最佳回馈；更有芒果芝士蔓越莓月饼，热情的芒果与来自北美健康的蔓越莓相结合给沉浸在浓浓亲情中的人们送去青春与活力。

哈根达斯

“明月盛典”，怎么看都像巧克力点心

每一年中秋节，如果不能尝尝哈根达斯的月饼冰淇淋，总觉得是一种遗憾。今年，哈根达斯又出了一款新的月饼，名为“彩云追月”，样子还是巧克力脆皮包冰淇淋，怎么看都不像月饼，倒像是诱人的巧克力点心。原来，里面的馅料一共有8种口味：芒果、哈密瓜、草莓、意大利甜酒蜜果、仲夏野莓、香草、夏威夷果仁以及咖啡。

目前，这款哈根达斯月饼是全球统一上市的，也就意味着，无论你身处世界的哪个地方，无论是在纽约、巴黎、伦敦，哈根达斯都可以根据你的订单把你的美好祝愿连同哈根达斯月饼冰淇淋一起送到祖国亲友的手中。

