

60厘米超长蛋挞抢镜，烘焙店扎堆上新

极具视觉冲击力、适合聚会分享，巨型美食自带话题 提醒：分量大热量高，需理性消费



扫码看视频

烘焙店上新
超长蛋挞。



近日，一款长达60厘米的超长蛋挞在社交平台刷屏。网红效应之下，长沙多家品牌烘焙店快速跟进，集体上新了这款网红甜品。记者走访发现，这款被称为“巨无霸”蛋挞的甜品一根售价在15元至30元，凭借吸睛的超长外形和自带拍照属性，成为不少年轻人打卡、社交分享的热门单品。

火爆热度之下，网红甜品背后的问题也逐渐受到关注，超长蛋挞分量大、热量偏高，同时，单人很难一次性吃完，不少消费者打卡尝鲜后剩余部分被丢弃，由此引发食物浪费现象。

■文/图/视频 三湘都市报全媒体记者 全若楠

15元至30元一根，有店铺已售罄

9月21日上午，泊富国际广场的麓山酥院玻璃柜上方叠放着多个超长蛋挞盒。向里望去，出餐口的托盘上正摆着刚出炉的超长蛋挞，热气似乎还未散尽。“我刚团购了，给我来一份。”一名顾客刚进店，便直奔玻璃柜前拿起一盒。

“一份超长蛋挞大约是8个普通蛋挞。”店员表示，一根原价19.8元，若是团购只需16.8元，整体性价比比较高，“这款超长蛋挞近期很火爆，不管是买来分享还是打卡的，一天都能卖出挺多的”。

16时左右，国金街鲍师傅糕点门店内人头攒动。店员告诉记者，超长蛋挞在半小时前就已经售罄，“我们一天制作几十份，刚出炉就被抢空。”记者留意到，门店户外展示板重点主推这款网红甜品，其外卖平台商品介绍页的主图也已换成超长蛋挞，该产品团购券后售价约15元，全国团购销量已突破4.3万件。

与此同时，国金街的糕如玉门店内，师傅们正加紧添加蛋液，后厨操作台摆满待烤巨型蛋挞。收银台前，顾客排起队依次购买这款网红甜品。

据不完全统计，除上述品牌外，长沙还有仟吉、糕熙子国潮糕点、秘境鹿语、岁甜法式生日蛋糕等多家烘焙品牌也纷纷加入这一赛道，陆续上架超长蛋挞。当前市场上这类超长蛋挞一份售价集中在15元至30元。

视觉吸睛、聚会分享，巨型美食自带话题

记者走访了解到，超长蛋挞走红的关键并非

口味革新，而是突出的视觉效果以及自带社交传播属性。近年来，不少零售、烘焙及鲜食品类都掀起“巨型化”风潮，商家推出尺寸夸张的特色产品，依靠极具视觉冲击力的造型，吸引消费者打卡拍照，借助社交平台实现传播引流。

也有不少消费者会结伴购买，用来和家人、朋友一同分享。“对我来说，这种大分量甜品不只是单纯的美食，更是线下聚会的社交载体。”长沙市民孙女士说，自己之前聚餐就买过巨型蛋挞，“一上桌就能成为聊天话题，拍照打卡也很有氛围感”。

一根抵数餐，这些人要慎吃

一根超长蛋挞，热量不容小觑。有医院发文提醒，超长蛋挞的酥皮与蛋液均属于高热量食材。按常规配方估算，一根超长蛋挞约等于6至8个普通蛋挞，整根热量很容易突破1000千卡，接近一两餐的热量。

因此，若是血糖控制不佳者、高血脂、脂肪肝、心血管疾病患者、肠胃虚弱人群、减重人群不建议食用。此外，痰湿体质人群以及儿童也尽量少吃，避免加重身体负担或养成嗜甜习惯。

医生还提醒，可选择在早上或下午时段食用超长蛋挞，同时当天减少其他甜食、油炸食品摄入，避开奶茶、汽水等高糖饮品。吃完可适当散步20分钟，不要立刻躺下休息，减轻身体代谢压力。

业内人士指出，这类网红甜品属于营销驱动型产品，更新迭代速度快，消费者应理性打卡，按需购买，避免盲目跟风，造成食物浪费，“如果实在想尝鲜，优先多人分食，切小块分享”。

西贝长沙“缩水求生”

仅剩3店正常营业，引入焖面新品牌



扫码看视频

去年“预制菜”的争议余波，似乎仍在影响着曾经的国民餐饮品牌西贝。近日，一则西贝即将全部闭店的传闻再次将大众视线拉回。数据显示，该品牌已在全国关闭超百家门店、累计亏损逾6亿元。尽管西贝客服回应称“目前全国门店均正常运营”“恳请大家理性看待网络信息”，但传闻仍引发消费者对其未来的揣测。

在长沙，曾经几乎入驻了每家热门商场的西贝，如今经营状况如何？

“去了又回”，仍有三家门店正常经营

9月21日12时，正值用餐高峰，位于开福区富兴时代广场的西贝门店仅2桌客人。门店内当班服务员仅2人，明档厨房内工作人员有3人。

稀少的客流，与过往的门庭若市相差甚远。据了解，去年10月，西贝关闭了位于该商场同楼层的大店进行重装。重新开业的新店面积极大幅缩减，只摆得下17张桌子。“我们规模虽然缩小了，但服务品质不减。”店员语气平静。团购平台上，富兴时代店月销超3000单，位居长沙西北菜热销榜第一。在记者停留的5分钟内，不少外卖小哥陆续进店取餐。

市民张女士是这家店的常客，“以前周末来取号要排半小时，现在随到随坐，反而清净了。”她说。

15时30分，砂之船长沙奥莱三楼，西贝门店被一道布帘“一分为二”：一半是西贝，另一半则是西贝创始人贾国龙推出的新品牌“天边砂锅焖面”，两店可互通。店门外，“西贝新店开业”“天边湖南首店开业”的立牌引人注目。据了解，西贝位于这家商场的门店也经历了闭店和重装开业。店员告诉记者，两店9月13日同日开业，“节假日用餐高峰期基本坐满”。

而对于门店的经营状况，西贝梅溪湖步步高新天地店的工作人员明确回复：“目前，长沙三家店都正常营业，没有闭店计划，储值卡能正常用，也能线上退款。”不过，西贝曾开在凯德壹中心、荟聚、德思勤等商场的门店就没有那么幸运，截至目前，已经确认闭店。

品牌仍在“过冬”，焖面新品牌或成新赌注

全国范围内，西贝的经营状况并不轻松。记者梳理发现，2025年9月至2026年3月，西贝累计亏损超6亿元，2026年1月营收同比下滑50%。面对几乎是突发的经营困局，贾国龙果断止血。1月15日，他确认一季度内一次性关闭全国102家门店，约占总数30%，并承诺“顾客储值卡随时可用，想退立刻退”。

西贝曾努力“自救”。发放上百万张100元无门槛代金券，全国30余道菜品平均降价约20%，但效果并不显著。窄门餐眼数据显示，截至9月10日，西贝门店已从巅峰期近400家缩至200多家，今年新开店仅1家。

如今，贾国龙选择把赌注押向新品牌。今年3月，天边砂锅焖面在北京798开出首店，主打人均40元至50元的内蒙古巴盟焖面，全明厨现做。据悉，该品牌开业不足半年已在全国铺至近30家门店，长沙砂之船奥莱这家焖面馆，正是其中之一。

“预制菜风波打碎的不是客流，是消费者对‘贵得值’的信任。”有业内人士指出，西贝现在的打法很清楚——主品牌压价格、保基本盘；新品牌用明厨和低价重做信任，“长沙目前三店仍存，还开出首家焖面馆，说明西贝并未放弃湖南市场，但降价、拓新品牌之后的复购能不能撑住，才是真正的考验。”

■文/视频 三湘都市报全媒体记者 龙思言

本人何柳于2026年9月17日遗失身份证，证号：43018119860707****，自见报之日起不承担被人冒用而引发的一切法律责任，特此声明。	溆浦食味鲜餐饮店遗失溆浦县市场监督管理局2022年08月17日核发的食品经营许可证，许可证编号：湘小餐饮1224002964，声明作废。	清算公告 湖南省多元民商事调解中心，统一社会信用代码：52430000MJJ945673U，经理事会决议注销，现成立清算组，组长李铁建，成员施刘霞、向安华，负责清理债权债务，请债权人自本公告见报之日起45日内向清算组书面申报债权。地址：长沙市芯城科技园1栋18楼1801联系人：李铁建 电话：18973105232 湖南省多元民商事调解中心清算组	原定于2026年9月23日隆回县公共固体废物综合利用经营权转让项目拍卖会（邵国资〔2026〕226号）延期公告受隆回县城市管理和综合执法局委托，原定于2026年9月23日上午10:00时在湖南省（邵阳市）国有资产资源交易平台http://218.76.201.12:8888/portal/index，举行隆回县公共固体废物综合利用经营权转让项目拍卖会，现因故延期至2026年10月22日上午10:00拍卖。报名及缴纳保证金截止时止，一并延期至2026年10月21日17时止，其他事项按原公告执行。湖南希得拍卖有限公司2026年9月22日
溆浦县冒菜馆遗失食品经营许可证正副本，编号：JY24312240255543，声明作废。	岳阳监狱裴艳萍遗失警察证，警号4305957，声明作废。	长沙小炭家教育科技有限公司遗失营业执照副本，统一社会信用代码：91430104MA4R2W5J4B，声明作废。	
湖南银度商贸有限公司遗失长沙市应急管理局2023年9月28号核发的危险化学品经营许可证正本，统一社会信用代码91430112MA4T8ADE9M，证书编码：CSX-05-危化经许[2023]第725号，声明作废。	湖南银度商贸有限公司遗失长沙市望城区市场监督管理局2023年2月6号核发的营业执照正本，统一社会信用代码91430112MA4T8ADE9M，声明作废。		
冷水江市新城路益恒商行遗失公章一枚，声明作废。	益阳市资阳区韵农生态种养专业合作社遗失公章，编号43090210013609，声明作废。		

【温馨提示】本栏目仅提供公示平台，所发布的所有公示内容均由提供者或提供单位负责解释并承担法律责任，与本报社无关。