

抹茶粉一公斤千元 低价抹茶食品多以绿茶粉冒充

抹茶起源于中国,但对于大多数国人来说,抹茶是一个比较陌生的概念。

如今,在北京、上海、台湾精品超市内,抹茶粉和抹茶制成的各类食品日渐流行,碧绿的色泽和清新的口感更深得年轻学生、时尚白领和女文青们的喜爱。

7月28日,记者在湖南长沙街头走访调查发现,随着抹茶的日益兴起,抹茶冰激凌、抹茶蛋糕、抹茶布丁、抹茶巧克力也纷纷面市,成为消费新热点。

现象 长沙抹茶消费兴起

7月28日晚8点,在湖南长沙天心区太平街160号抹茶阿HIAN店,10平方米的店铺内,已经有3桌茶客在品茗聊天。

记者看到,店内主打抹茶冰激凌、抹茶蛋糕等,价格在6-15元之间。

店主李先生介绍道:“自2014年5月开业到现在,每天都有不少顾客光临,日均销售额有1200元左右,周末、节假日日均销售能达到3000元。”

从事抹茶原材料出口的静静抹茶文化工作室负责人代耀透露,产品主要销往德国和美国,近3年出口销售额年增长率保持在10%-20%左右;国内2015年抹茶原材料销售上增27%。

数据显示,2015年,长沙抹茶销售总量达6000多万元;而2016年上半年销售总量就达到5000多万元。

不过,抹茶专家、南京维尔康生物工程有限公司董事长王煜说,“长沙的抹茶店数量有300多家,其中包括抹茶冰激凌,抹茶蛋糕,抹茶饼等。”

调查 年轻人爱抹茶 喝的却是绿茶粉

抹茶阿HIAN店主李先生说,来店消费的绝大部分是学生、文艺青年、时尚白领,抹茶深受年轻人的喜爱。

代耀表示,茶文化博大精深,随着生活水平的提升,越来越多的人注重绿色健康养生;抹茶能够弥补传统茶行业的缺陷,是一种适合年轻人,容易被年轻人接受的茶。

但是,日前一则关于“抹茶=绿茶粉+香精”的微博引起网友的广泛关注。

有业内人士表示,不少市民或者商户眼中所熟悉的抹茶,是添加绿茶粉、香精与色素制成,并非正规抹茶,因为正规的抹茶粉每斤价格近2000元,成本昂贵。

那么,事实真如他所说吗? 茶专家、安徽农业大学中华

茶文化研究所顾问、中国国际茶文化研究会顾问王镇恒表示,由于加工工序的复杂和原料的高要求,抹茶粉的价格也要高于绿茶粉,所以市面上70%-80%的店家使用的并非真正意义上的抹茶,而是绿茶粉。

资料显示,抹茶茶树必须通过精选,栽种地纬度在30°以上,采摘前要遮光20天以上,抹茶粉颗粒大小也必须达到标准。

“抹茶的要求如此高,主要是为了保证抹茶的营养物,降低茶叶中咖啡因和茶叶碱含量,减少苦涩口感,所以才有茶界‘抹茶绿色新鲜有营养’、‘喝抹茶不会失眠’、‘一杯抹茶等于30杯绿茶’等说法,这就造成了抹茶的价格偏高。市面上低价的抹茶产品,并非正规抹茶,而是绿茶粉。”王镇恒说。

分析 抹茶市场前景大 却急需树立品牌

目前,抹茶可应用于冰激凌、酸奶、牛奶、月饼、糖果、果冻、饮料、保健食品、茶道等中高档食品领域。另外,抹茶还可用于医药中间体、化妆品等产品的生产之中。

王煜认为,“抹茶市场我觉得在2-3年内便可以形成,目前不少抹茶原料供应商已经对接了不少茶店,还有不少茶店都是主动抛出橄榄枝寻求合作,相信不用多久,通过互联网+抹茶的营销形式,便可将抹茶产品带入到所有爱抹茶的市民手中。”

不过,他也无奈地表示,茶起源于中国,却更加被国外的人重视,特别是在日本。国内虽然抹茶发展前景广阔,但是真正做抹茶文化和抹茶品牌的却几乎没有。

“抹茶需要所有人的责任与担当,不单单是立足于商业利益来做好抹茶,而更应该立足于文化,立足于品牌,真正让抹茶融入到我们的生活之中,在享受到抹茶带来的健康和绿色中,发扬和继承中国传统茶文化。”王煜说道。

那么,如何做大做强抹茶行业,对此,他建议,在加大推广力度的情况下,抹茶企业应该与各方合作,创新开发新产品,比如抹茶面膜、抹茶巧克力等。

同时,他表示,抹茶的客户分为两大部分,食品企业把抹茶作为食品添加剂使用,针对这点企业可以重点开发一些大型客户,与大型食品企业合作;面向消费者,开发抹茶终端产品,直接提供给消费者食用,与国内的一些大型餐饮企业、大型食品经销商和高档茶楼合作,直接面向经济条件较好的消费者销售。

■文/湛杰

一起学做美味的抹茶甜品

●抹茶星冰乐

主料:抹茶粉40g 牛奶300ml 奶油150ML

配料:黄糖

制作过程:

- 1.将牛奶在微波炉中加热1分钟。
- 2.将抹茶粉、牛奶、奶油混合。
- 3.将其打成奶泡,重复4-5次。
- 4.将奶泡加入抹茶中,搅拌均匀即可,放入冰箱冷藏半小时。

消费推荐:星巴克抹茶星冰乐(¥33)

细致研磨的抹茶粉,跟牛奶奶油混合在一起,清淡、提神醒脑,夏饮必尝美味。



●抹茶冰激凌

主料:抹茶巧克力4块(或抹茶粉20g),淡奶油200ml,牛奶10ml

配料:炼乳适量,杏仁若干或水果片若干

制作过程:

- 1.在瓷碗里加入抹茶味巧克力4块,倒入10ML牛奶,入微波炉中火2分钟。
- 2.另外取个碗,倒入淡奶油200ml,加少许糖打发发泡,可重复4-5次。
- 3.将加入炼乳的巧克力溶液倒入打发发泡的淡奶油中,搅拌均匀。
- 4.放入冰箱中冷冻4小时,每半小时搅动一下。4小时后,装点上杏仁或水果片即可。

消费推荐:哈根达斯抹茶冰激凌(¥35)

选用的抹茶原料,采自最极品的茶叶嫩芽有着茶叶天然的翠绿原色,尝起来有细腻的抹茶芳香,与牛奶的浓郁乳香味相结合,余韵芳长,甜而不腻,清新爽口。



●抹茶蛋糕

主料:面粉100g

配料:鸡蛋5个,牛奶85g,抹茶粉20g,淡奶油适量,芒果适量,火龙果适量

调料:玉米油40g,白砂糖90g

制作过程:

- 1.蛋黄与蛋白分离。加糖、油、加奶油筛入粉类,拌匀。
- 2.烤箱预热170度,5分钟。
- 3.蛋白分三次加糖打发(湿性打发、用打蛋器提起有大弯钩即可)
- 4.蛋白加入1/3蛋黄液拌匀,再与剩下蛋白拌匀,倒入烤盘,轻震。
- 5.入烤箱下层烘烤即可。

消费推荐:哈根达斯抹茶巧克力蛋糕(¥258)

漂亮的色彩,淡淡的一丝丝苦涩,悠悠的那抹清香。浓郁的巧克力味道伴着这缕缕幽香,让人沉醉,不能自拔。

