

价格多少 口味如何 热量高吗 蛋挞越做越长 尝鲜不宜贪多



以往的蛋挞小巧玲珑,现在的蛋挞竟有手臂那么长!最近,60厘米超长蛋挞在本市一些烘焙店受到关注。包装吸睛、口感酥香,还方便拍照分享,让这款产品吸引了不少年轻人尝鲜。不过,营养专家提醒,享用美味的同时,有几类人不宜跟风“猛炫”。



小学生变小摊主 中秋集市趣味浓

月宫里的玉兔和嫦娥、探索月球的月球车、写满中秋节故事的绘本……全都出现在孩子们的摊位上。中秋佳节前夕,一场有趣又有“味”的娃娃集市在天津市少年儿童活动中心(天津市少年宫)开市。

这是秋天的第一场娃娃集市,数十名小学生化身“小摊主”,拿到“营业执照”,在集市上感受传统节日文化的魅力。“小摊主”们发挥创意,设计自己的摊位,亲手绘制、制作的店铺招牌和价签儿,都带上了传统节日文化符号。小伙伴们分享着自己的“宝贝”——闲置用品、手工作品、图书玩具……其中不少带着节日特色。玉兔玩偶、嫦娥娃娃、能遥控的月球车模型等,让孩子们在挑选过程中发现与月亮、中秋有关的元素。

集市上的“月光宝盒”中秋主题互动游戏区域十分热闹。“春江潮水连海平,海上明月共潮生”……月亮主题诗词接龙环节,诗词小达人们比拼与月亮有关的诗词储备,稚嫩童声诵出诗词韵味。月饼品鉴互动区同样吸引了不少孩子,大家在品尝月饼的同时,了解中秋节习俗,感受中华优秀传统文化的魅力。

记者 任悦
图片由主办单位提供

学生家长上讲台 带孩子探秘蓝天

家长走进小学教室,不是来开家长会,而是来给孩子们上课。近日,天津逸阳空港小学把学生家长请进校园,发挥家长的专业优势,给学生们带来“不一样的课程”。

中国民航大学教师谭维作为“家长老师”站上四年级的讲台,以一堂“飞向蓝天的梦想”课程,带领同学们了解航空知识,探秘万米高空的奥秘。

谭老师以生动有趣的比喻,把复杂的航空设备知识讲得通俗易懂。飞机的仪表像“眼睛”,帮助飞行员了解飞行状态;导航控制系统像“大脑”,帮助飞机沿航线飞行;雷达像“千里眼”,探测相关信息;通信系统则像“顺风耳”,搭建空地沟通的桥梁。

“飞机在天上怎么认路?”“空中也有交通警察吗?”谭老师抛出一系列有趣的问题,同学们踊跃举手、积极思考,大胆分享自己的想法,现场互动气氛热烈。从地面导航台这座“空中灯塔”,到多种导航方式的对比介绍,孩子们跟随讲解,一步步认识看不见的“空中高速公路”,了解航空背后的科学原理。

这堂课程中,谭老师还着重讲解了航空安全理念。安全是飞行的基石,每一次顺利起飞、平安降落,都离不开机务人员的细致检查和多岗位工作人员的紧密配合。严谨的检查流程、环环相扣的责任分工,以及空乘人员的专业技能,让同学们懂得:无论做什么事,认真细致、严守规则,都是保障安全的重要环节。

记者 任悦



最近这段时间,在天津一些烘焙店周围,不少年轻人手中拎着一个棕色纸盒。引人注目的是,纸盒上印有“超长长长长长蛋挞”的字样,引来路人好奇。在网络平台上,除了商家自己发布的团购视频,还有不少人发布了与超长蛋挞有关的打卡短视频。

在王顶堤商贸城的一家烘焙糕点店门前,一块超长蛋挞广告牌十分醒目。昨天上午,记者走进店内,看到柜台上摆满了已经叠好的包装盒。不远处的托盘里,几根长度与手臂差不多的蛋挞已经摆好。不少进店的年轻顾客对这款产品表现出兴趣。“定价是18.8元,现在从短视频上买,只要14.8元。”一名店员向咨询的顾客介绍价格。另一名店员则小心翼翼地将约60厘米长的蛋挞装进包装盒,以免磕碰造成酥脆的外皮破损。

年轻人被吸引 抢先发朋友圈

现场,一名男青年一下子购买了五盒超长蛋挞。他告诉记者,这些蛋挞除了自己食用,其余都是给身边朋友购买的。另一名女青年告诉记者,她是附近高校的大学生,这已经是第三次购买这款产品了,之前品尝了室友购买的超长蛋挞后,她就对它十分喜爱。刚刚走进店内的一对年轻情侣购买后,女青年迫不及待地给手中的超长蛋挞拍照、发朋友圈。

商家集中发布 网友关心价格

记者打开短视频平台,搜索“超长蛋挞”,排在第一位的词条是“超长长长长长蛋挞团购”。发

布该款产品团购券的有“津乐园”“江南糕点”“糕千寻”“东更道”“酥侯”等十几家糕点商家。此外,短视频平台上还有不少人发布了购买该款蛋挞的视频,发布者以年轻人居多。记者浏览发现,在这些视频下方,不少网友表达了好奇,在关心价格的同时,也纷纷询问“好吃吗”。

与普通蛋挞口味相差无几

超长蛋挞的宽度与普通蛋挞的直径差不多。记者购买品尝后发现,外皮较为酥脆,口味上与普通蛋挞区别不大。60厘米的长度,与6到8个普通蛋挞连在一起的长度差不多。

店员介绍,这款产品采用手工开酥工艺,加上鸡蛋和纯牛奶制作,口感酥脆香甜。制作蛋挞的酥皮是头一天晚上开好,第二天一早解冻后使用,整个烘烤过程至少需要40分钟。据店员介绍,仅这一款产品,该店每天就能销售五六百个。

独特外形满足猎奇和社交需求

对于超长蛋挞的走红,记者采访了“五福西点”公司负责人张先生。他分析,这款产品之所以走红,并不是口味上有多大改进,而是更契合年轻人的猎奇和社交需求。普通蛋挞的形象早已被大众熟知,买来后大多自己食用。超长蛋挞首先突破了人们对蛋挞外形的认知,让人感到好奇;其次是分量增加,更适合朋友、情侣共同享用。从商品营销角度看,超长的独特外形具有打卡属性,顾客购买后

拍照分享,也给门店带来了关注。

提醒:高热量食物不宜多吃

天津市中医药研究院附属医院营养科主任高贡表示,蛋挞液的主要成分通常包括淡奶油、牛奶、蛋黄或全蛋、白砂糖等,蛋挞皮的主要成分是面粉和油脂。因此,蛋挞的脂肪和碳水化合物含量较高,属于高热量食物。以一个普通蛋挞约150到200千卡的热量估算,如果一根超长蛋挞的实际用料相当于6到8个普通蛋挞,其热量可能超过1000千卡。不过,具体热量还取决于重量和配方,不能仅凭长度判断。

食用这类食物,有一些人群需注意控制分量。首先是血糖控制不稳的糖尿病患者,可以少量品尝,不宜过多进食。对于患有高血脂、脂肪肝、心血管疾病的人群来说,也需留意酥皮和蛋挞芯中脂肪和糖的含量。胃肠功能较弱的人群,食用高热量食物后可能出现反酸、腹胀、消化不良、腹泻等不适。

正在减重的人群,每日需要控制总热量摄入,过量食用这类高热量食物可能影响减重效果。此外,儿童尤其是已经超重或肥胖的儿童,也不宜多吃,以免摄入过多糖和脂肪。

文/摄 记者 崔楠



超长蛋挞
扫码观看