奶皮子糖葫芦 舌尖上的新宠

建议这4类人管住嘴

继“黄油年糕”后，美食界的新爆款又出现了——奶皮子糖葫芦。即便有些价格高达60元一串，仍阻止不了各大店铺门前大排长龙，甚至相关的视频都成为了互联网的流量密码。

糖葫芦店的“引流密码”

“奶皮子糖葫芦”，顾名思义就是在传统糖葫芦的基础上叠加一层或两层奶皮子，醇厚的奶香与山楂等水果的清甜进行中和，在口感上具有“1+1＞2”的效果。

在“奶皮子糖葫芦”爆火后，这一品类成为了各大糖葫芦店的“引流密码”。从北京到上海再到深圳，“奶皮子糖葫芦”所到之处都掀起了排队狂潮。据新民晚报报道，上海一家名为“野栗乡”的新店因为售卖奶皮子糖葫芦，火到大排长龙，即使工作日中午来，也要排队1小时。而深圳有门店则直接因为奶皮子糖葫芦爆单，不得不暂停接单。

这种热度也延续到了线上，记者检索发现，奶皮子糖葫芦相关话题在抖音播放量破亿，小红书上光笔记就十几万篇，几乎只要把奶皮子糖葫芦的图片摆在首页就意味着点击量。

这样的爆款自然也引发了企业的争相布局，和此前黄油年糕几乎成为面包店、甜品店的标配一样，奶皮子糖葫芦如今也成为了各大茶饮、零食炒货店的标配。

“糖葫芦界的爱马仕”

之所以被称为“糖葫芦界的爱马仕”，奶皮子糖葫芦的价格是目前最大的标签。

据蓝鲸新闻11月3日报道，记者查询发现，目前这一品类中最热门的单品是“晴王酸奶奶皮子糖葫芦”，单价基本都在30元以上，甚至有门店卖到60元。即便价格如此高，但依然供不应求，记者通过外卖平台查询多家门店相关产品即将售罄。

而在重庆，渝北光环购物中心、江北观音桥好吃街、南坪协信星光天地等地都上新了奶皮子糖葫芦，价格从15元–30元不等。重庆晚报记者从在观音好吃街卖糖葫芦的一位店主处了解到，相比普通的糖葫芦，奶皮子糖葫芦一串要贵上10元左右。

提醒：以下4类人要管住嘴

奶皮子糖葫芦虽好，也非人人适宜。以下几类朋友，请听劝，一定要管住嘴：

血糖不稳的糖友 血糖水平上升后，身体会派出大量胰岛素前来救场，拼命把血糖压下去，可能导致血糖在餐后出现急剧下降，甚至引发反应性低血糖。

正减脂的卷王 虽然传统奶皮子含有钙和蛋白质，但很多网红款为了极致口感，添加的糖和脂肪才是主角。所以，请时刻清醒：你吃的是甜品，不是营养补充剂！

痘痘困扰一族 高糖和高脂肪的结合，是爆痘的经典配方之一。如果你正在战“痘”，这串糖葫芦可能就是对方的“强力援军”。

肠胃敏感的朋友 山楂本是来助消化的，可它偏偏遇上了糖壳和奶皮子这两个“肠胃减速带”。一酸一油一冷（很多奶皮子糖葫芦需要冷藏保存）混合在一起，对于肠胃功能稍弱的朋友来说，很容易引发胃胀、反酸等症状。

奶皮子糖葫芦DIY

材料清单

山楂

白砂糖

奶皮子

水

详细步骤

1 自制奶皮子

淡奶油200ml+牛奶50ml，小火慢熬，煮至浓稠状后关火，冷藏2小时就能凝成奶皮子，奶香味超浓郁！

2 山楂穿串

山楂去蒂后用盐水泡10分钟，切成两半，中间塞入奶皮子，竹签从底部穿入。

3 熬糖挂浆

糖和水倒入不粘锅，中火煮至冒密集小泡，转小火试糖——筷子蘸糖液滴入冷水，能凝成硬球就立刻关火。山楂串快速旋转裹糖，薄厚均匀才是最佳口感，厚了会掩盖山楂的酸甜哦。

重庆晚报-厢遇记者 廖雪源
部分内容综合蓝鲸新闻、澎湃新闻等

新闻助力创业计划
让每一个街角的
奋斗梦想都被看见

创业不易，我们深知其中艰辛；但时代正好，每个梦想都值得被点亮。

如果你或身边的朋友正在轨道旁书写创业故事，欢迎推荐或自荐！让晚报全媒体的力量，为你的梦想加注动能！

“轨道边的梦想小店”
微信群欢迎加入