

· 速递 ·

盒马为北京消费者定制老字号旗舰店

北京商报讯(记者 王晓然 徐天悦)12月18日,盒马鲜生位于北京二环的又一家门店崇文门店开业,也标志着盒马鲜生在北京的门店数量达到20家。与此同时,为了更贴近本地生活,盒马也与北京老字号品牌展开了更深入的合作。盒马表示,崇文门店是盒马在北京打造的老字号旗舰店,有稻香村、月盛斋、天福号、北冰洋、六必居等近20个北京老字号集体入驻,门店中近10%的商品为北京老字号及周边特色商品,包括六必居酱菜、王致和调味品、牛栏山二锅头、东来顺涮肉、月盛斋羊肉等。

意大利将加大对中国葡萄酒市场的投入

北京商报讯(记者 刘一博 许伟)在消费升级的大背景下,越来越多的进口葡萄酒瞄准了中国市场。在2018意大利圣诞集市上,意大利驻华大使携多款意大利葡萄酒来到中国进行宣传。据了解,中国是意大利葡萄酒出口的最重要的市场之一。意大利目前针对中国消费者,已经培养了许多品酒师,分别在北上深等城市,负责为消费者进行介绍与讲解。目前意大利葡萄酒在中国进口葡萄酒总额中的占比在2017年为5.4%,2018年一季度这一数据有所提升,达到了6.8%,居于法国、澳大利亚、智利之后排名第四。

丰台区抽“冬储菜”为食品安全上锁

北京商报讯(记者 王晓然 王维祎)在百姓购菜、储菜的同时,不少人也担心会不会买到甲醛、农残超标的蔬菜。为保障冬季蔬菜质量安全,为辖区公众的“冬储菜”加上食品安全锁,丰台区食品药品监督管理局启动了冬季蔬菜专项检查,对辖区批发市场、商超、便民蔬菜直营店内所售蔬菜进行全面检测,同时,区食药监局还开展“党员检测先锋岗”服务进社区活动,社区居民可将家中蔬菜拿到先锋岗检测点,检测人员开展“你点我检”现场检测,15分钟就可以拿到检测结果。

怪兽充电借明星IP营销

北京商报讯(记者 王晓然 赵述评)共享充电宝频繁落地跨界合作。近日,怪兽充电与鹿晗工作室联手开展了营销活动。通体明黄的怪兽充电鹿晗愿望季定制充电宝在深圳、上海、北京、杭州、长沙、成都等全国176座城市首次同步上市。活动期间,消费者每拥有一块鹿晗愿望季充电宝,怪兽充电将捐献一份爱心资金,用于贫困地区民俗特产采购及推介,带动当地产业经济发展。截至目前,微博怪兽充电发起的“践行公益不断电”话题阅读达到366.1万次。怪兽充电借助鹿晗愿望季的IP影响力,引导用户从“被动用”到“主动找”,进一步培养用户使用习惯。

朝阳大悦城开早餐外送“绿色通道”

北京商报讯(记者 王晓然 孔瑶瑶)近日,朝阳大悦城内的汉堡王、将太无二、吉野家等11家大牌餐饮商户在饿了么App上正式提供早餐外卖服务,随着更多门店的陆续接入,未来将会逐步覆盖朝阳大悦城内所有有能力提供早餐服务的商家,饿了么骑手最早8:00就可通过早餐“绿色通道”取餐。多数商场上午10:00才开门,而年轻消费者对早餐的需求时段集中在8:00-9:30。为了开通早餐服务,北京朝阳大悦城每天早晨8:00起,向饿了么外卖骑手开放专属通道、专用电梯。

挑对咖啡豆 进阶精品咖啡“达人”



消费升级以及资本的助推下,批量精品咖啡这一原本“小众”的市场正逐渐扩大。前有星巴克,后有COFFi&JOY、布鲁诺咖啡及太平洋Brew Bar,近期GreyBox Coffee也于北京加速布局。目前多数国内消费者对咖啡的理解还只停留在表面,还需要从专业的角度理解咖啡的精品之处。

GREYBOX COFFEE精品咖啡顾问、2017年世界咖啡师大赛(WBC)冠军Dale Harris向北京商报记者介绍:“精品咖啡”概念最早于1974年由美国精品咖啡协会创始人Erna Knutsen提出,主要强调原料的产地,通常采用中浅度烘焙咖啡豆以突出口感和层次,在制作方面也最大限度地保留咖啡原有的风味。

在理想的气候与地理条件下培育出的具有独特香味和出众风味的咖啡豆,和品质大众化的商品咖啡有很大区别。所以,消费者手中的一杯精品咖啡与“种植”“处理”“烘焙”“冲煮”这些细节息息相关。

世界上有60多个咖啡生产国家,大部分都位于南北回归线之间;“种植环境”对于精品咖啡来说是灵魂所在。据了解,在咖啡豆的树种基因相同的条件下,在一定范围内高海拔产区的咖啡豆风味与较低海拔产区相比略胜一筹。海拔越高,温差变动就会变大,相对气温较低,咖啡豆能够充分生长,由此可以积累更多的养分。所谓高海拔一般指在1500-2000米之间甚至2000米以上的高度。此外,像经纬度、气候、土壤、日照时间、降雨量等种植条件都是与咖啡豆风味是否优质密不可分的。

咖啡生豆的处理方式对咖啡风味有着很大的影响。一般常用的生豆处理方法是日晒、水洗与蜜处理。日晒处理法的成本相对较低,并且工序简单。但由于对天气有较强的依赖性,很容易掺杂其他味道。水洗处理法会使咖啡品质更加稳定。但用水成本较高,并且工序繁琐。蜜处理方法使咖啡豆较稳定,会避免发霉的情况,同时提升了咖啡的甜度,唯一的弊端就是成本较高。

选择一种适合咖啡豆本身的烘焙程度是控制咖啡味道的“杀手锏”。一般来说咖啡烘焙程度大体分为轻度烘焙、中度烘焙和深度烘焙。轻度烘焙酸味会比较强烈,而烘焙程度越深,酸味逐渐减轻,枯萎会逐渐加重。一位咖啡师介绍,像轻度烘焙和中度烘焙适于制作滴滤咖啡、法压咖啡等,重度烘焙适于制作极浓意式咖啡等。

北京商报记者 王晓然 郭缤璐



| 咖啡豆推荐 |

瑰夏咖啡

- 高品质产地: 巴拿马、危地马拉、哥伦比亚
- 海拔高度: 大约1300-1800米
- 口感: 花香、果味、香甜
- 建议烘焙程度: 浅度烘焙
- 建议打卡门店: GREYBOX COFFEE



牙买加蓝山咖啡

- 高品质产地: 牙买加蓝山
- 海拔高度: 1600米以上
- 口感: 酸、甘、醇、苦
- 建议烘焙程度: 中度烘焙
- 建议购买渠道: 牙买加当地商店



耶加雪菲咖啡

- 高品质产地: 埃塞俄比亚
- 海拔高度: 大约在1700-2100米
- 口感: 香甜、果酸
- 建议烘焙程度: 中度烘焙
- 建议打卡门店: GREYBOX COFFEE



曼特宁咖啡

- 高品质产地: 印度尼西亚
- 海拔高度: 大约750-1500米
- 建议烘焙程度: 深度烘焙
- 口感: 香、苦、醇厚、酸度适中
- 建议打卡门店: Brew Bar

