

老字号、大超市、连锁糕饼店 锡城热炉月饼哪家强

老无锡人对中秋的怀念，是从一块热炉月饼开始的。酥软白净的饼身，红红圆圆的盖印，一口下去，酥皮如雪花般飞落下来，里面的馅料或多汁或酥蜜，甜而不腻，口齿留香。现在大多数人不再爱吃月饼，除了现烤的热炉月饼。

炉上腾腾的热气氤氲升起，香味在空中缓缓飘散，这只扁扁圆圆的饼带来的不单单只是味觉上的满足，更是汇聚了几代人的记忆。

如你所见，这是一期非常应景的热炉月饼测评，小晚走遍了无锡的大街小巷，选择了

大家熟知的老字号三凤桥、穆桂英、王兴记，大型超市家乐福、大润发，还有知名连锁糕饼店GRACE 格瑞思、糕大师、泸溪河桃酥，总共8家店17款店里的招牌或特色口味的热炉月饼来一一尝试，虽然不是最专业的，但一定是诚意满满的。

【老字号组】

三凤桥

苏式芝士大虾月饼
推荐指数：★★★★

苏式榴莲月饼
推荐指数：★★★★

小晚在三凤桥现场看见产品表上有芝士大虾、松露火腿、鲜肉、芝麻、榴莲、椒盐六种口味，最贵的是价格每只15元的松露火腿月饼，其次是芝士大虾13元，鲜肉和榴莲每只7元，芝麻和椒盐每只6元。营业员告诉小晚，这里卖得最好的就是芝士大虾口味，而榴莲是今年新出的口味。于是，小晚就买了这两款来尝鲜。

三凤桥的热炉月饼每只都有纸托，这一人性化的细节考虑到了苏式月饼会掉渣的特点，让顾客吃起来方便。芝士大虾能吃到虾蓉，下层有小块的芝士，整体口味偏淡，可能是为了更好地突出芝士的奶味，总体口感不错。榴莲味的月饼，本以为加热后会有榴莲特有的“味儿”，结果没有想象中的“臭”，吃口更像是香浓芋泥。



穆桂英

香糯流沙月饼
推荐指数：★★★★

苏式椒盐月饼
推荐指数：★★★★



苏式百果月饼
推荐指数：★★★★



蛋黄肉松月饼
推荐指数：★★★★★



鲜肉热炉月饼
推荐指数：★★★★

芝麻热炉月饼
推荐指数：★★★★★



小晚在穆桂英的点心外卖窗口看见了足足九种口味的热炉月饼：椒盐、豆沙、百果、葱油、香糯流沙、鲜肉、玫瑰、蛋黄肉松、十三香小龙虾，小龙虾的最贵，价格为15元一只，其他口味价格在5-8元不等。小晚按照个人喜好买了椒盐、百果、香糯流沙和蛋黄肉松口味的月饼。

椒盐口味是黑芝麻夹杂着碎果仁，入口咸甜相间。百果口味是多种果仁相互混合，一口下去是实实在在的馅料，口感纯正。香糯流沙口味其实是豆沙和麻薯相融，口味比较新奇，不过不是小晚的菜。蛋黄肉松口味是小晚觉得最好吃的，细腻的咸蛋黄和入口即化的肉松搭配，丰富了热炉月饼的口感。

王兴记

原本小晚对老字号王兴记的认知是好吃的馄饨和小笼包，没想到他家已经卖了好几年热炉月饼了。鲜肉、百果、葱油、蛋黄、芝麻，共五种口味，统一售价6元一只。小晚去的时候，所剩的口味不多了，于是选了鲜肉和芝麻两种口味。

鲜肉月饼热透后可以吃出货质的紧实，让人立马想到了甜口的小笼包。芝麻月饼反而更惊艳，内馅满满的黑芝麻，里面嵌了核桃碎，甜度正好，吃口不腻，让人觉得一口满足。

【超市组】



鲜肉月饼
推荐指数：★★★★

芝麻椒盐月饼
推荐指数：★★★★★

小晚在永乐路上的家乐福找到了卖现烤热炉月饼的柜台，售货员很热情地和我们做了推荐。一共有百果、芝麻椒盐、鲜肉三种口味，统一价4.2元一只，小晚买了芝麻椒盐和鲜肉两种口味。

趁热品尝，鲜肉月饼的肉馅紧实喷香，一口咬下去会有肉汁滋滋冒出来。芝麻椒盐让小晚直呼“好吃”，芝麻馅料很多，咸甜调味既不太甜又恰到好处，让肉食星人小晚都爱上了吃“素”。



鲜肉热炉月饼
推荐指数：★★★★★

香茅鲜肉月饼
推荐指数：★★

前段时间，小晚在大润发湖滨店吃到了刚出炉的肉月饼，买了鲜肉和香茅鲜肉两种口味，当时买三送一，划下来一只价格约为4元，性价比很高。刚出炉的鲜肉月饼，肉馅中的肥肉在过了热油之后混合着酱油，一口下去热乎乎的汁水就着酥皮，烫了舌头也不肯停，吃完一个还想再吃一个。至于香茅鲜肉口味的，小晚就接受无能了，香茅混在肉馅里感觉怪怪的。

后来小晚在广瑞路上的大润发还想再吃一次鲜肉月饼时，被售货员告知不能单买也不能混口味买，只能单口味四只一盒买，也是很无奈了。



大润发

【连锁糕饼店组】

GRACE 格瑞思

鲜肉月饼
推荐指数：★★★

小晚去的这家格瑞思分店在永乐路上，原本还有蟹黄鲜肉馅的月饼，不过当天只有鲜肉馅一种，于是小晚就买了这款，6元一只。店员很贴心地帮忙加热了下，趁热入口，能吃到肉质的弹性，里面加了香葱碎，只不过馅料不多，一口下去没有特别的满足感。

糕大师

鲜肉月饼
推荐指数：★★★

糕大师也是有很多家分店，小晚在广瑞路上进店买了当时唯一的口味：爆汁鲜肉月饼。这家的鲜肉月饼6元一只。小晚回家加热了之后，入口的肉馅还是比较多的，不过口味属于无功无过，没有啥记忆点。



泸溪河桃酥

爆浆鲜肉月饼
推荐指数：★★★★★

榨菜鲜肉月饼
推荐指数：★★★

经典鲜肉月饼
推荐指数：★★★

开在清扬路茂业的这家连锁店热炉月饼口味更多些，有腌笃鲜、榨菜鲜肉、爆浆鲜肉和经典鲜肉四种口味，当天店里没有腌笃鲜，小晚就买了其余三种口味。他家月饼感觉比其他家的小一些，按斤卖，小晚拿了三个月饼合计21元，划到每只7元，价格不便宜。三款中最好吃的是爆浆鲜肉口味，奶香的咸蛋黄流心和着肉馅，让厚重的口感和滋味一下分出层次。榨菜鲜肉和经典鲜肉也是普通水准。



(亚梨)