

牛丸、蒜頭、酸菜咖啡 特色咖啡湧現背後存隱憂



牛丸、蒜頭、酸菜咖啡 特色咖啡湧現背後的隱憂

咖啡是最廣泛的飲料之一，咖啡之所以受歡迎，除了有提神作用，還能吸引人打卡呢 like，因此，全球的咖啡店越開越多，最近更出現「變種」情況，咖啡種類越來越有「特色」，牛丸、豆腐、酸菜咖啡，這麼衝擊味蕾會否只是曇花一現？究竟民眾是否受落？

1

餐飲聯

章魚拿鐵、酸菜咖啡，世界之大，無奇不有

位於南京的咖啡店「SWOOP」推出了紅蘿蔔冰美式咖啡，苦澀的咖啡加入了清甜的紅蘿蔔汁，杯上還掛着一小串紅蘿蔔，從外觀來看相當吸引，紅蘿蔔的顏色點綴了向來偏深色的咖啡。

福建的「紅桃咖啡」作風更大膽，竟在拿鐵加入章魚，不知道整杯咖啡的味道是鹹、甜，還是苦的。



圖片來源:小紅書

除了咖啡店，連鎖餐廳又加入「特色」咖啡行列，「太二酸菜魚」推出了原汁酸菜拿鐵。最奇特的就是有餐廳將點心加到拿鐵中，如小籠包、無錫醬排骨、牛丸、臭豆腐等，可謂世界之大，無奇不有。



圖片來源:小紅書

2

餐飲聯

奇葩爆紅，咖啡店現隱憂

原本一杯咖啡只售十多元，加了皮蛋、牛丸之後，身價暴漲至30元，甚至50元，面對一杯杯又貴又古怪的「變種」咖啡，大部分消費者表示不理解。有咖啡愛好者不能接受「變種」咖啡，直呼「咖啡做錯了甚麼」、「咖啡圈能不能別搞創新了」。有人更認為「咖啡店應該想的是如何把咖啡做得更好喝，而不是想著如何把喝咖啡的人送走」。



圖片來源: 小紅書

值得一提的是，推出這些特「變種」咖啡的店舖，在熱度過後很快也會將相關產品下架。可想而知，對咖啡店而言，這些「變種」咖啡大都只是門店吸引關注的噱頭，並不能夠成為恆常產品。

對此，有業內人士直言，「變種」咖啡的出現，令咖啡店集體焦慮。市場競爭越來越激烈，產品同質化越來越嚴重，要吸引顧客的眼球也越來越難。「相比研發一款經典產品，能製造話題似乎更快更有效。在互聯網上，相比美式、拿鐵、手沖咖啡等，奇葩的特調咖啡更能刺激人們的好奇心和跟風心理，也更容易紅」。



小红书

小紅書號: 630452700

圖片來源: 小紅書

3

餐飲聯

還原基本步，咖啡才是主角

回歸本質，咖啡才是主角，怎麼讓一杯特調咖啡既能保留，又能展現咖啡本身的風味，再結合更多元素，讓產品既有差異化又好喝，才是咖啡店的出路。

就像星巴克的星冰樂和焦糖瑪奇朵，它們曾撐起過星巴克營業額的半邊天，也成為各地咖啡館爭相模仿的爆品。又例如其他品牌曾推出的橄欖油柑美式咖啡、青提拿鐵等特調咖啡，不僅顏值高，還讓咖啡產生了不同的風味口感，受到很多消費者的喜愛。

總結

餐飲聯

看來這些「變種」咖啡不能太過奇特，在添加不同風味的基礎上，能夠提升和突出咖啡的風味，才是特調咖啡的初衷，而不是淪落為過時下架的噱頭產品。做到這一點，特調咖啡自然能為門店創造收益。

來源：綜合內地媒體