

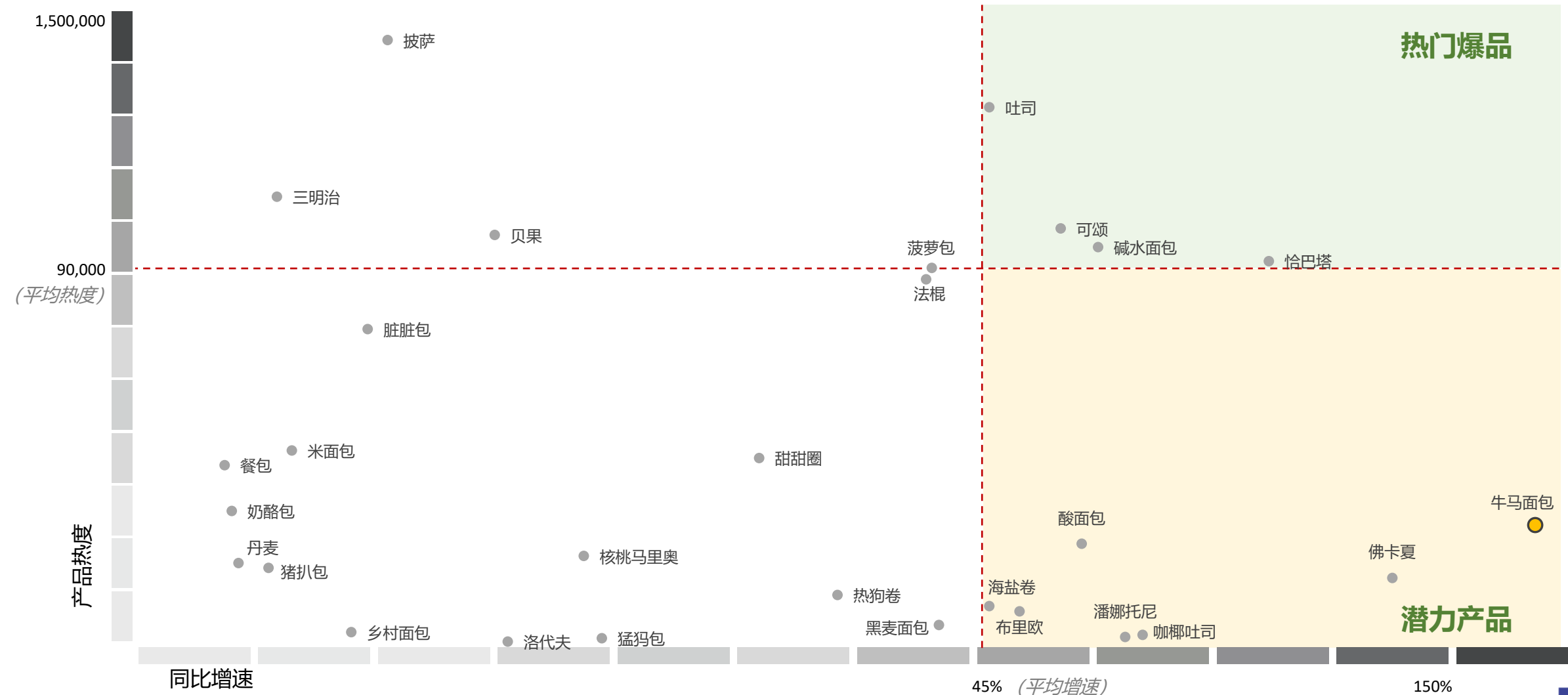
Always On Consumer Insights

烘焙趋势探索报告_生命周期报告
2026Q2

具有爆品潜力的烘焙产品 ——面包类



产品类型总览 | 定位热门爆品 | 面包



3 - 数据范围: 小红书, 抖音, 微博; 2026/1-2026/3 备注: 仅展示同比增速>0%且声量>1,000的产品类型

*持续高潜品类: 连续两个同比季度 (2026Q1 & 2025Q1) 均位于“潜力产品”区的品类

● 持续高潜品类* ● 相较于去年同期的新兴品类



产品类型总览 | 定位热门爆品 | 面包

高销量

低销量

**热门爆品**
高声量 + 高增速

4 项

吐司

可颂

碱水面包

恰巴塔

**成熟产品**
高声量 + 低增速

4 项

披萨

三明治

贝果

菠萝包

**衰退产品**
高声量 + 负增速

0 项

**潜力产品**
低声量 + 高增速

7 项

牛马面包

佛卡夏

海盐卷

布里欧

咖椰吐司

潘娜托尼

酸面包

**长尾产品**
低声量 + 低增速

14 项

法棍

脏脏包

米面包

甜甜圈

餐包

奶酪包

核桃马里奥

丹麦

猪扒包

热狗卷

黑麦面包

乡村面包

猛犸包

洛代夫

**边缘产品**
低声量 + 负增速

4 项

帕尼尼

列巴

冰面包

吉事果

高增速

低增速

负增速

社媒表现 TREND SIZE & GROWTH

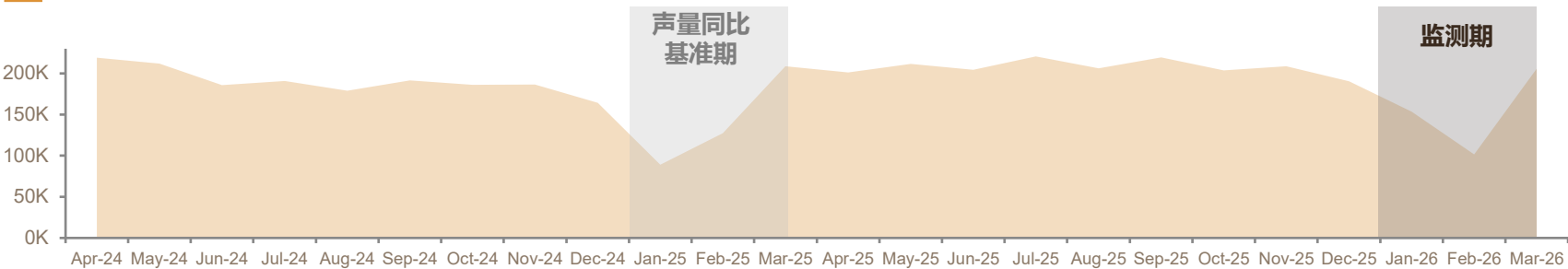
474K

社媒声量 (条)

+8%

声量同比增幅

声量趋势



TOP 5 单品



TOP 风味/元素

风味	声量	风味	声量
芝士	22,433	午餐肉	8,557
火腿	17,698	肉松	6,986
鸡蛋	15,087	酸奶	5,641
牛肉	13,858	鸡肉	5,318
咖啡	13,357	奶酪	5,256
沙拉	10,707	鸡排	5,216
牛油果	9,829	金枪鱼	4,843
全麦	9,447	培根	3,757

TOP 口感/质地

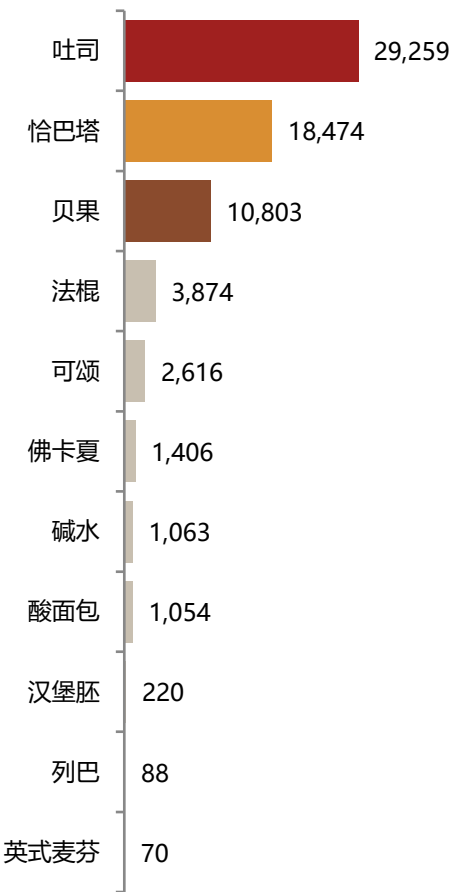
风味	声量	风味	声量
厚切	3,794	嚼劲	406
爆浆	1,786	细腻	401
酥脆	1,754	外脆内软	319
流心	1,655	肉质紧实	292
松软	1,366	厚实	291
拉丝	1,089	柔软	290
扎实	974	轻盈	249
绵密	647	软嫩	219

终产品形式

形式	声量
吐司	29,259
恰巴塔	18,474
贝果	10,803
法棍	3,874
可颂	2,616
佛卡夏	1,406
碱水	1,063
酸面包	1,054

胚体声量

11 个三明治胚体 · TTL 声量排名



TOP 3 合计占比 **85%**
吐司+恰巴塔+贝果

吐司

声量 **29,259**
组织细密柔软绵润，奶香味突出，适配度高“百搭款”



盒马
三明治系列
声量：2071

- 售价 ¥ 6.9-24.9 / 份
- 卖点
- 鲜奶吐司奶味香浓
 - 全麦面包麦香浓郁
 - 口感松软不干噎
 - 料足饱腹感强，口味清淡，身材管理期无负担



711
三明治系列
声量：1635

- 售价 ¥ 8-13 / 个
- 卖点
- 面包口感湿润绵密
 - 口味咸香，清爽无负担
 - 多层蔬菜口感丰富

恰巴塔

声量 **18,474**
外脆内韧、孔洞感明显，加热层次丰富



山姆
鳕鱼三明治
声量：1906

- 售价 ¥ 55.9 / 4个
- 卖点
- 微波炉加热：面包胚口感松软绵密
 - 空气炸锅/烤箱加热：胚体口感酥脆，外脆内软
 - 咸味酸味结合融洽，好吃解腻不厚重



KFC
帕尼尼三明治系列
声量：120

- 售价 ¥ 7-15 / 1个
- 卖点
- 胚体表皮口感脆，内里有韧性
 - 蛋香奶香麦香肉香的混合，满足感强

贝果

声量 **10,803**
质地紧实有嚼劲，烘烤后表皮微脆、麦香更浓



Tims
贝果三明治系列
声量：97

- 售价 ¥ 18-30 / 1个
- 卖点
- 黑麦坚果贝果搭配果干，嚼劲有韧性
 - 全麦贝果撒有黑芝麻、葵花籽和南瓜籽，麦香浓郁，外脆里软
 - 口味清淡，营养均衡，饱腹感强



BAKER&SPICE
宿醉三明治
声量：16

- 售价 ¥ 58 / 1份
- 卖点
- 贝果烘烤后表皮酥脆，内里扎实
 - 整体调味淡口，爽口顺滑
 - 食材搭配健康丰富^[1]，还原食物原本的味道，焕然一新

社媒表现 TREND SIZE & GROWTH

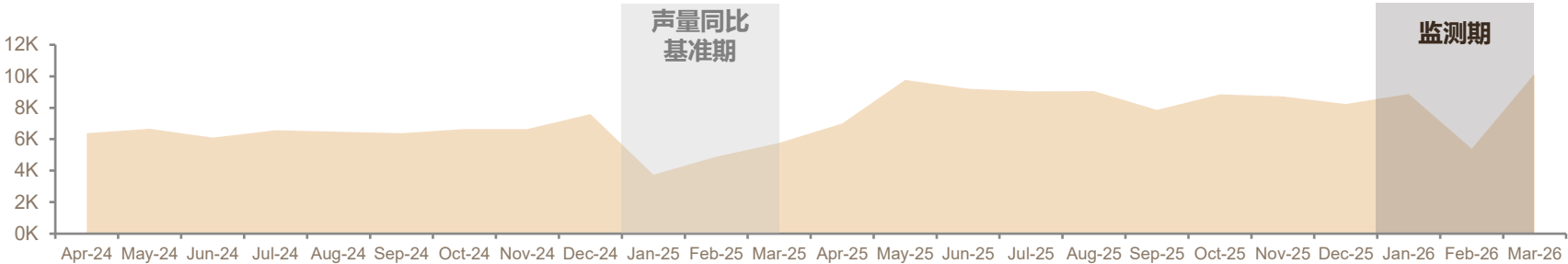
24K

社媒声量 (条)

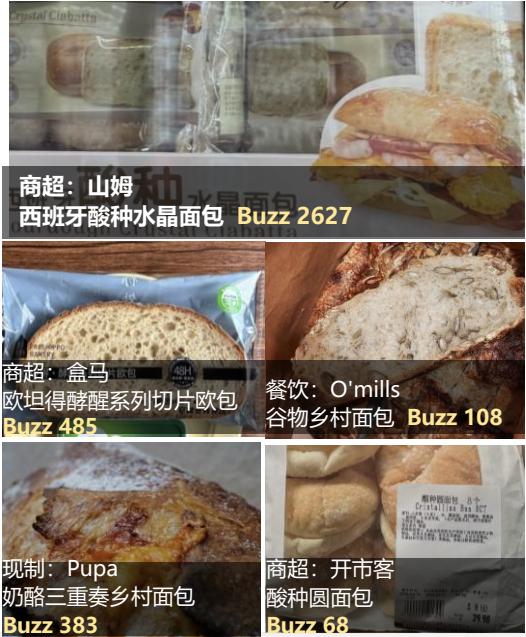
+69%

声量同比增幅

声量趋势



TOP 5 单品



TOP 风味/元素

风味	声量	风味	声量
全麦	973	玫瑰	315
杂菌	835	谷物香	309
奶酪	732	麦香	302
黑麦	579	草莓	232
芝士	506	巧克力	201
牛油果	392	核桃	199
蓝莓	376	肉桂	187
黄油	368	坚果	181

TOP 口感/质地

风味	声量	风味	声量
酥脆	333	外皮	95
韧劲	178	切片	91
柔软	141	含水量	86
嫩滑	131	耐嚼	84
水合	126	外脆内软	74
气孔	115	扎实	71
包体	114	松软	65
嚼劲	104	湿润	49

终产品形式

形式	声量
吐司	881
法棍	716
恰巴塔	555
贝果	454
乡村面包	326
可颂	193
佛卡夏	134
全麦面包	103

现制门店



声量:
83

Pupa
奶酪三重奏乡村酸面包

售价

¥42 / 1个

卖点

- 三重奶酪浓郁乳香^[1]
- 外壳香脆内里柔韧，酸味不明显
- 高蛋白含膳食纤维



声量:
47

百萃
紫檀黑麦核桃方砖

¥ 46 / 1个

- 外表种子碎覆盖，内里湿软。
- 核桃颗粒大且突出，干爽不油
- 回甘微酸，饱腹感强



声量:
31

佐敦
红酒桑葚玫瑰乡村酸面包

¥ 32 / 1个

- 红酒浸制，切面可见散落的桑葚果粒与玫瑰花瓣
- 外壳薄而硬，微酸柔韧
- 无油无糖烘烤

商超渠道



声量:
2627

山姆
西班牙酸种水晶面包

售价

¥37.9/6个

卖点

- 外壳薄脆，内里大蜂窝气孔湿软胶糯
- 柔和麦香与橄榄清香
- 复烤后外脆内软；冷食外壳变软，适合做冷三明治



声量:
485

盒马
欧坦得酵醒系列切片欧包

¥7.9/ 1个

- 开袋便能嗅到质朴麦香
- 大气孔组织，发酵程度充分。
- 烘烤形成焦香底味，自带谷物本甜，适合加热后食用。



声量:
68

开市客
酸种圆面包

¥ 39.9/8个

- 外壳口感相对偏硬，内里蓬松柔软
- 有面包发酵酸味
- 质地扎实初度充足，夹馅不易软烂散架，适合做三明治

电商渠道



声量:
20

咸咸面包店
酸种肉桂卷

售价

¥17 / 1个

卖点

- 黑麦酸种带来柔和微酸
- 面包酸味中和肉桂糖的甜腻，整体酸甜
- 包体柔韧有嚼劲



声量:
20

奈时
自制鲁邦种全麦吐司

¥ 11.8 / 1个

- 无添加蛋奶蔗糖，纯素不含黄油
- 融入奇亚籽亚麻籽等谷物籽类
- 高水化内芯湿润有嚼劲



声量:
15

蒔酵 (麦鑫烘焙)
槐花提子奶酪酸面包

¥ 28.0 / 1个

- 槐花香与提子甜润突出，与酸种基底、奶酪奶香交融
- 包体柔韧带柔和酸种风味
- 复烤后风味更佳

餐饮渠道



声量:
108

O' mills
谷物乡村面包

售价

¥79 / 1个

卖点

- 无额外添加糖与油脂，纯素无蛋奶
- 多种谷物籽类融入面团
- 外皮脆韧、内芯湿润



声量:
31

PAIN CHAUD
酸面包

¥ 40 / 1个

- 弹糯干爽
- 有淡淡肉桂香味
- 节假日根据节日有对应特别款图案



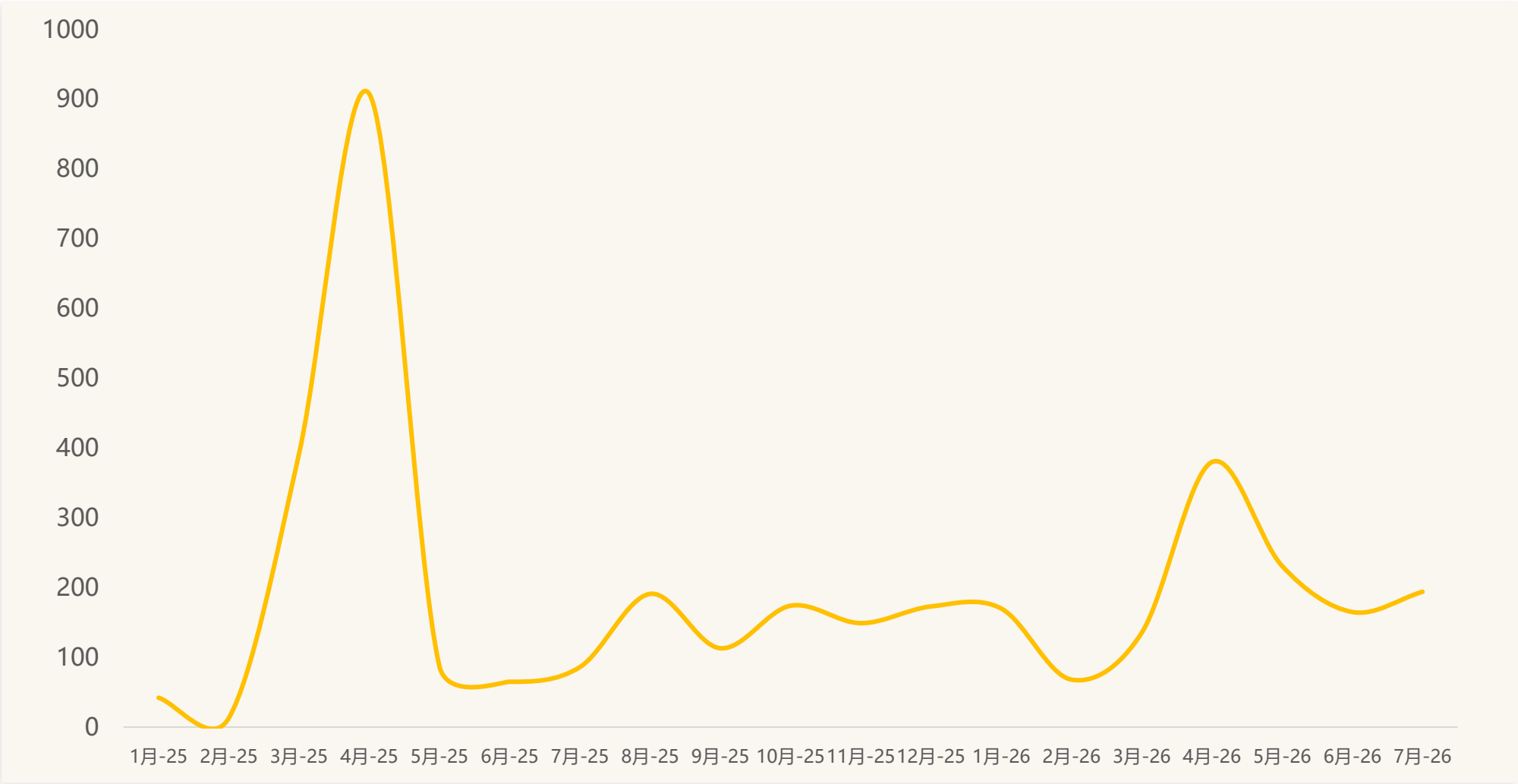
声量:
21

索尔酸
巧克力薄荷罗斯提克

¥ 30 / 1个

- 外壳干爽酥脆，内里松软有韧性
- 包体包裹浓郁黑巧
- 薄荷香提神解腻，整体甜度克制

欧坦得酸面包声量趋势

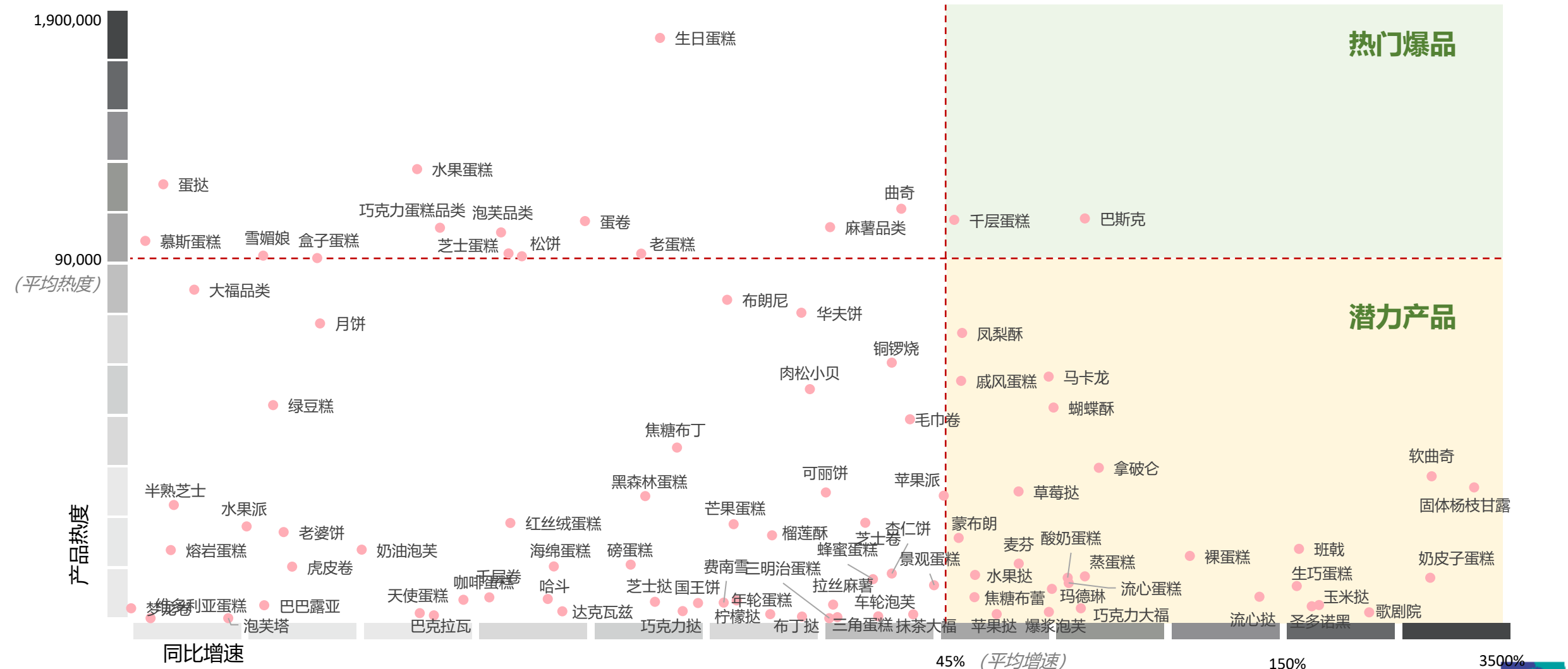


具有爆品潜力的烘焙产品

—— 甜点类



产品类型总览 | 定位热门爆品 | 甜点



11 - 数据范围: 小红书, 抖音, 微博; 2026/1-2026/3 备注: 仅展示同比增速>0%且声量>1,000的产品类型

*持续高潜品类: 连续两个同比季度 (2026Q1 & 2025Q1) 均位于“潜力产品”区的品类



产品类型总览 | 定位热门爆品 | 甜点

高增长

低增长

热门爆品

高声量 + 高增速

2 项

巴斯克

千层蛋糕

潜力产品

低声量 + 高增速

27 项

固体杨枝甘露

软曲奇

奶皮子蛋糕

歌剧院

玉米挞

圣多诺黑

班戟

生巧蛋糕

流心挞

裸蛋糕

拿破仑

蒸蛋糕

巧克力大福

流心蛋糕

酸奶蛋糕

蝴蝶酥

玛德琳

爆浆泡芙

马卡龙

麦芬

草莓挞

苹果挞

水果挞

焦糖布蕾

凤梨酥

戚风蛋糕

蒙布朗

成熟产品

高声量 + 低增速

14 项

生日蛋糕

水果蛋糕

蛋挞

曲奇

蛋卷

麻薯品类

巧克力蛋糕品类

泡芙品类

慕斯蛋糕

芝士蛋糕

老蛋糕

雪媚娘

松饼

盒子蛋糕

长尾产品

低声量 + 低增速

49 项

苹果派

景观蛋糕

抹茶大福

毛巾卷

铜锣烧

杏仁饼

车轮泡芙

蜂蜜蛋糕

芝士卷

三角蛋糕

拉丝麻薯

三明治蛋糕

可丽饼

肉松小贝

布丁挞

华夫饼

榴莲酥

年轮蛋糕

柠檬挞

芒果蛋糕

布朗尼

费南雪

国王饼

巧克力挞

焦糖布丁

芝士挞

黑森林蛋糕

磅蛋糕

达克瓦兹

海绵蛋糕

哈斗

红丝绒蛋糕

千层卷

咖啡蛋糕

巴克拉瓦

天使蛋糕

奶油泡芙

月饼

虎皮卷

老婆饼

绿豆糕

衰退产品

高声量 + 负增速

6 项

奶油蛋糕

提拉米苏

蛋黄酥

舒芙蕾

瑞士卷

蛋糕卷

边缘产品

低声量 + 负增速

19 项

纸杯蛋糕

可露丽

冰淇淋蛋糕

司康

翻糖蛋糕

水果大福

奶贝

黄油年糕

巧克力派

麻薯球

鲜奶蛋糕

爆浆麻薯

奶油号角

绿豆冰糕

手指麻薯

闪电泡芙

冰皮蛋糕

女王卷

奶油派

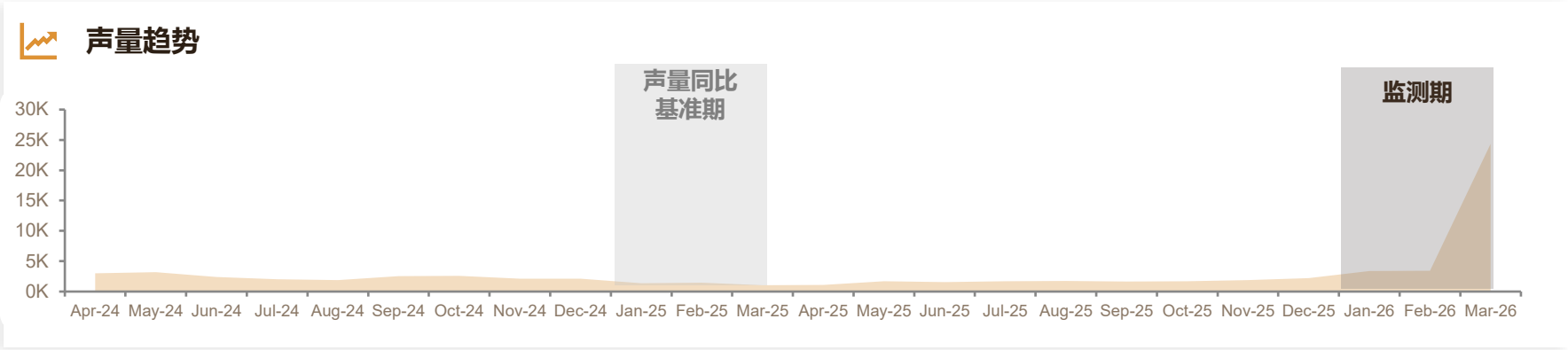
社媒表现 TREND SIZE & GROWTH

36K

社媒声量 (条)

+796%

声量同比增幅



★ TOP 5 单品

电商: 沈小糕
迪拜软曲奇 Buzz 1,526

电商: 闪光少女
迪拜巧克力软曲奇 Buzz 1,121

商超: 711
迪拜巧克力软曲奇 Buzz 57

现制: OUR Bakery
迪拜软曲奇 Buzz 164

现制: Drunk Baker
黑生巧软曲奇提拉米苏 Buzz 35

🍲 TOP 风味/元素

风味	声量	风味	声量
迪拜	25050	麻薯	165
巧克力	10854	黑芝麻	135
开心果	2108	黄油	132
美式	721	燕麦	98
抹茶	490	榛子	94
草莓	343	柠檬	59
可可	292	布朗尼	58
甜腻	203	榴莲	56

🔥 TOP 口感/质地

风味	声量	风味	声量
糯糯	1027	面包丝	139
糯叽叽	667	爆浆	125
外皮	512	流心	120
拉丝	450	减脂	81
软糯	368	嚼劲	75
酥脆	247	甜度	71
棉花糖	209	湿润	46
脆脆的	142	绵密	40

🍪 终产品形式

形式	声量占比
大福形态 (迪拜软曲奇)	87%
软曲奇形态	13%



现制门店



声量:
164

OUR Bakery
迪拜软曲奇

售价

¥23 / 1个

卖点

- 开心果油脂浓郁
- 内馅料足湿润
- 棉花糖皮软糯香甜



声量:
35

Drunk Baker
黑生巧软曲奇提拉米苏

¥ 18 / 1个

- 风味均衡，低甜微苦
- 核桃颗粒提供坚果香，丰富味觉层次
- 顶部绵密奶油丰富口感



声量:
14

LAVA
美式软曲奇

¥ 19-29 / 1个

- 曲胚厚实
- 熔岩流心光亮可流动
- 加热后流心拉丝表现力强

商超渠道



声量:
57

711
迪拜巧克力软曲奇

售价

¥8.9 / 个

卖点

- 外皮薄软易剥离
- 表层厚可可粉微苦香气突出
- 面包丝内馅酥脆柔和，咀嚼不扎口腔



声量:
25

盒马
迪拜巧克力软曲奇

¥29.9 / 4个

- 厚糯米麻薯皮
- 表层可可粉不易散落飞粉
- 内馅面包丝脆感突出，留存时间长



声量:
16

罗森
迪拜软曲奇

¥9.9 / 1个

- 内馅开心果酱质地顺滑
- 表层可可粉带来可可微苦，风味清淡
- 坚果香气内敛，食用后厚重黏腻感低

电商渠道



声量:
1,526

沈小糕
迪拜软曲奇

售价

¥29.9 / 7个

卖点

- 内馅面包丝脆感足，不易糊嘴
- 整体甜度偏低，食用不易甜腻
- 糯米外皮质地柔软水润



声量:
1,121

闪光少女
迪拜巧克力软曲奇

¥ 29.9 / 2个

- 无蔗糖棉花糖薄皮，柔韧具备拉丝口感
- 配料表干净无添加剂
- 十多种创新风味^[1]



声量:
16

芝洛洛
迪拜糯糯软曲奇

¥ 39.9 / 8个

- 无糖棉花糖外皮，薄韧兼具糯性
- 4重0添加搭配短保工艺^[2]
- 内馅开心果酱、面包丝填充饱满

餐饮渠道



声量:
18

赛百味
软曲奇

售价

¥7 / 1个

卖点

- 口味丰富^[3]
- 门店当日现烤，口感温热松软
- 饼体内嵌风味颗粒，增加咀嚼层次



声量:
15

乐乐茶
迪拜软曲奇

¥21-23 / 1个

- 棉花糖外皮软韧轻薄
- 内馅油润度适中
- 锡箔纸包裹搭配卡通贴纸，有辨识度



声量:
8

星巴克
迪拜软曲奇

¥19 / 1个

- 以烘烤曲奇为基底，区别于主流大福形态产品
- 内馅仅为开心果酱，无面包丝
- 表层搭配开心果淋酱，造型独特

社媒表现 TREND SIZE & GROWTH

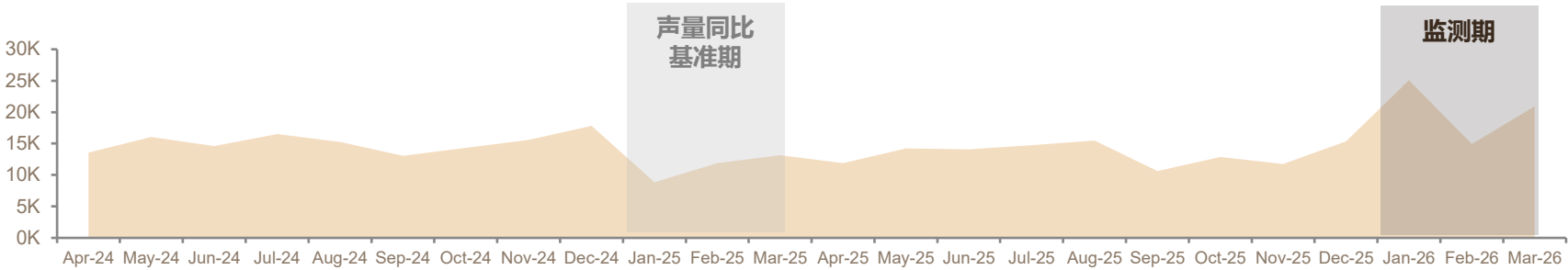
61K

社媒声量 (条)

+76%

声量同比增幅

声量趋势



★ TOP 5 单品



🍲 TOP 风味/元素

风味	声量	风味	声量
草莓	8,500	开心果	678
蓝莓	5,525	生巧	477
抹茶	3,335	可可	261
核桃	1,847	不甜	232
车厘子	1,769	芝士	212
奶酪	1,578	海盐	187
樱桃	1,520	玫瑰	182
巧克力	1,168	樱花	158

🔥 TOP 口感/质地

风味	声量	风味	声量
夹心	861	酥软	91
mini	711	酥脆	91
冰淇淋	446	细腻	89
酸甜	218	脆皮	85
爆浆	140	云朵	54
绵密	125	韧	47
软糯	109	轻盈	40
糖霜	99	松软	29

现制门店



声量:
221

皮师傅
马卡龙

售价

¥25-28 / 1个

卖点

- 夹心填充饱满，原料用料厚实
- 外壳酥软带韧，入口不易粘牙
- 减糖配方不甜腻



声量:
84

趁热集合
开心果马卡龙、草莓
奶酪马卡龙

¥ 19.8-23.9 / 1个

- 甄选高端原料^[1]
- 草莓搭配奶酪，平衡果酸与乳香^[2]
- 开心果酱香气浓郁，咬开爆浆



声量:
39

Ladurée 荻朵芮
马卡龙

¥ 30 / 1个

- 法式经典酥脆外壳，杏仁基底香气明显
- 内馅质地绵密丝滑，如云朵般轻盈化开
- 传统法式甜度配比^[3]

商超渠道



声量:
462

盒马
马卡龙

售价

¥29.9 / 6个

卖点

- 饼皮湿润不干硬
- 内馅减糖50%^[4]
- 造型多样，饼面印制福袋、马蹄吉祥纹样



声量:
49

罗森
马卡龙

¥9.9 / 个

- 夹心饱满厚实，带有多重巧克力装饰纹样
- 口味创意多元^[5]
- 冷藏状态下内馅冰润清爽，像冰淇淋



声量:
32

沃尔玛
马卡龙

¥ 29.9 / 8个

- 黄油乳霜提供甜感，果泥带来果酸，二者酸甜相互中和
- 风味依托果泥等原生食材，配料表无食用香精

电商渠道



声量:
12

麦颂坊
马卡龙

售价

¥14.8 / 24个

卖点

- 轻糖轻油
- 饼皮冷冻存放复食后不易发硬
- 夹心口感绵软

餐饮渠道



声量:
49

星巴克
马卡龙

售价

¥ 48 / 4个

卖点

- 外壳酥脆，内馅柔滑
- 奶油霜包裹果味夹心片，增添咀嚼层次
- 夹心奶油霜甜感突出



声量:
19

Tims
贝果马卡龙

¥ 16 / 1个

- 轻甜低卡无负担
- 内馅奶香浓郁
- 贝果发酵面团替代传统杏仁饼皮，口感紧实耐嚼



声量:
17

T9
马卡龙

¥ 15 / 1个

- 茶香入馅，清甜不腻
- 饼皮薄而柔韧，厚度均匀
- 夹心扎实，入口香气集中释放^[6]

社媒表现 TREND SIZE & GROWTH

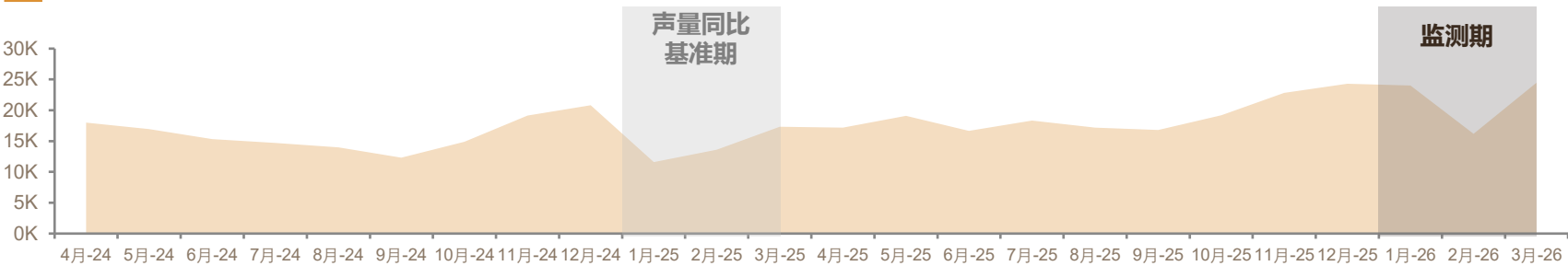
60K

社媒声量 (条)

+49%

声量同比增幅

声量趋势



★ TOP 5 单品



🍲 TOP 风味/元素

风味	声量
奶油	9,292
巧克力	3,677
草莓	3,397
肉松	3,019
抹茶	1,809
原味	1,414
芝士	1,202
黄油	655

风味	声量
焦糖	650
巴斯克	623
咖啡	566
香草	565
车厘子	550
斑斓	502
开心果	433
黑芝麻	332

🔥 TOP 口感/质地

风味	声量
蓬松	1,558
云朵感	1,369
湿润	945
轻盈	921
丝滑	745
层次	468
清爽	411
入口即化	388

风味	声量
松松	224
回弹	192
拉丝	176
夹层	174
气孔	173
松松软软	165
多层	107
海绵	86



现制门店



声量:
125

好利来
沙拉松松蛋糕

售价

¥17 / 盒

卖点

- 胚体蓬松，回弹柔韧
- 沙拉酱夹心微爆浆
- 裹以鸡肉松，咸香有嚼感



声量:
70

GANSO元祖
奶油蛋糕

¥238 / 6号

- 胚体细腻蓬松
- 自选水果、布丁夹心，丰富口感



声量:
67

wakuwaku
风味奶油戚风蛋糕

¥42-48 / 块

- 蛋糕入口柔软细腻风
- 调味奶油香气浓郁
- 搭配鲜果夹心，丰富口感

商超渠道



声量:
1679

山姆
肉松戚风蛋糕(Haveciel)

售价

¥49.9 / 1kg

卖点

- 猪肉松拌入戚风胚，带拉丝感
- 复热依旧保持松软
- 咸甜口味



声量:
282

盒马
四物戚风蛋糕

¥16.9 / 盒

- 蓬松水润，湿润不噎
- 果干混拌，丰富口感
- 草本风味，药食同源



声量:
63

沃尔玛
香草戚风蛋糕(沃集鲜)

¥9.99 / 2枚

- 湿润松软，蛋香浓郁
- 香草纯粹，无工业味
- 轻甜配方

电商渠道



声量:
43

一只澜
扁桃仁咸奶油戚风蛋糕

售价

¥54.9 / 个

卖点

- 胚体细腻，支撑性高
- 海盐咸奶油绵密平衡甜度
- 杏仁脆片点缀，口感绵脆



声量:
40

桃李面包
百洁布蛋糕

¥29.9 / 袋

- 海绵质感蛋香不干硬
- 创意造型，吸睛性强
- 抹茶+鸡蛋双拼口味



声量:
20

21cake
奶油蛋糕

¥198-298 / 磅

- 胚体水润细腻
- 多风味奶油，入口柔滑
- 果蓉夹心，清新纯粹

餐饮渠道



声量:
99

秘密旅行
幸福加马焦糖戚风蛋糕

售价

¥38 / 份

卖点

- 手工现做气孔蓬松
- 焦糖奶油绵密浓郁
- 杏仁片丰富口感，中和甜腻



声量:
35

O'eat
草莓椰子蛋糕

¥46 / 块

- 蛋糕口感扎实
- 酸甜果酱平衡甜度
- 草莓搭配椰子脆片，脆感层次丰富



声量:
27

Toris
风味奶油戚风蛋糕

¥58 / 块

- 云朵蓬松质感胚体
- 轻甜风味奶油入口清爽
- 多茶、果味组合，搭配鲜果，层次丰富

社媒表现 TREND SIZE & GROWTH

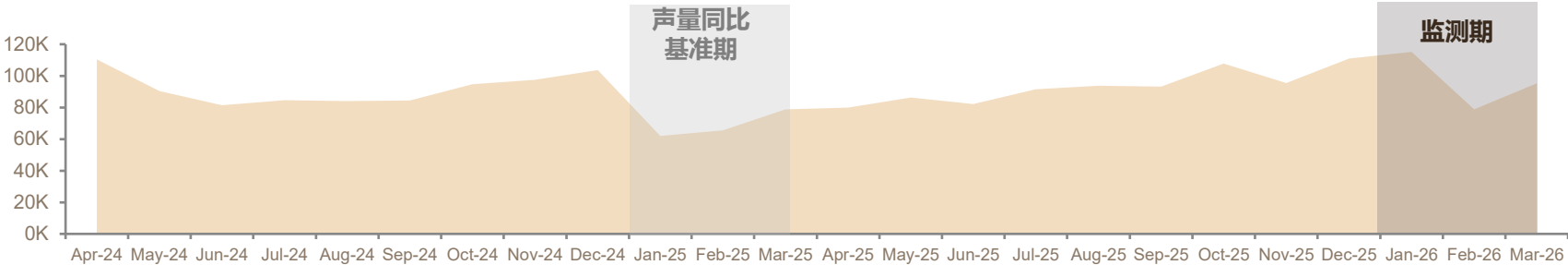
290K

社媒声量 (条)

+39%

声量同比增幅

声量趋势



TOP 5 单品



TOP 风味/元素

风味	声量	风味	声量
抹茶	19,595	奶油	5,467
巧克力	17,292	桑葚	5,044
草莓	11,846	奥利奥	4,936
黑芝麻	11,571	豆乳	4,779
芋泥	9,658	奶茶	4,636
红豆	7,022	生巧	4,290
肉松	6,539	布丁	4,199
芝士	5,904	银耳	4,135

TOP 口感/质地

风味	声量	风味	声量
糯叽叽	20,808	丝滑	1519
拉丝	16,088	软fufu	1479
软糯	15,149	酥脆	1244
Q弹	6,663	酥皮	972
流心	5,294	细腻	953
绵密	2,537	不粘牙	471
嚼劲	1,951	薄脆	466
脆皮	1,561	弹牙	367

终产品形式

形式	声量
麻薯球	7,550
爆浆麻薯	5,014
手指麻薯	4,361
拉丝麻薯	2,422
冰麻薯	2,036



现制门店



声量:
599

墨茉点心局
鲜乳提子麻薯

售价

¥19 / 250g

卖点

- 外层干爽，内里湿润有弹性
- 提子果干丰富口感
- 奶味浓郁



声量:
552

鲍师傅糕点
芝士奶酪麻薯

¥ 12 / 1盒

- 淡淡的芝士咸香味
- 口感油润，软Q糯
- 体积小内里空心



声量:
281

泸溪河
海盐芝士爆浆麻薯

¥ 23.9 / 1盒

- 外皮湿润，略有嚼劲
- 奶油内陷口感湿凉细腻
- 海盐中和奶油，咸甜融合

商超渠道



声量:
3216

山姆
原味麻薯

¥29.8 / 24个

售价

卖点

- 黄油香味浓郁
- 外层脆硬，内里韧性有嚼劲
- 芝麻味浓，越嚼越香



声量:
360

罗森
抹茶冰麻薯

¥8.9 / 1个

- 三重抹茶风味^[1]
- 外皮不粘牙微苦茶香
- 内馅绵密顺滑，奶香抹茶香平衡



声量:
353

曼可顿
黄油麻薯

¥ 7.8 / 4个

- 黄油香味浓郁
- 口感Q弹软糯
- 香甜不腻歪，淡淡的奶香味

电商渠道



声量:
28

百草味
爆浆麻薯团子

售价

¥ 9.9 / 210g

卖点

- 四种风味^[2]
- 外皮软糯清甜，内馅爆浆
- 表面椰蓉口感清爽



声量:
17

海街茶点
艾草麻薯

¥ 10.9 / 2个

- 艾草香浓郁，能吃到艾草碎
- 加热后口感外脆里糯
- 橄榄油替代黄油



声量:
13

诗江行
香葱麻薯卷

¥ 26.9 / 1盒

- 香葱蛋糕体外皮湿润，绵软轻盈
- 两头有酱不厚重
- 咸甜辣的肉松和麻薯香甜软糯搭配

餐饮渠道



声量:
332

奈雪的茶
黑金绿宝石冰心麻薯

¥ 5.8 / 1个

售价

卖点

- 可可麻薯外皮Q弹有嚼劲，可可味突出
- 开心果奶油内陷绵密丝滑，口感冰凉
- 整体甜度较低



声量:
37

霸王茶姬
伯爵红茶杏干麻薯

¥ 6.5 / 1个

- 口感偏软不费牙
- 表面杏干丰富口感
- 红茶外皮和杏子奶酪酸甜清香

社媒表现 TREND SIZE & GROWTH

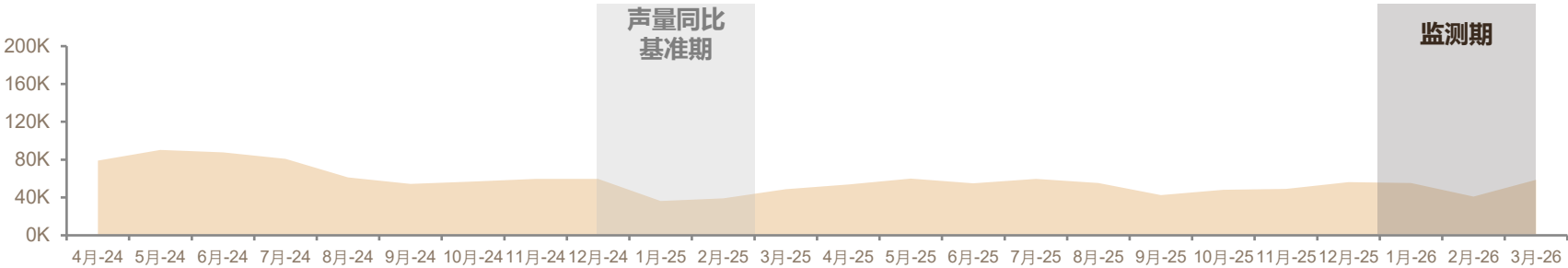
256K

社媒声量（条）

20%

声量同比增幅

声量趋势



TOP 5 单品

商超：山姆
泰茶海盐泡芙 Buzz 3928

现制：鲍师傅糕点
芋泥马蹄山药爆爆珠泡芙 Buzz 1462

现制：西树泡芙
香草焦糖小脆壳 Buzz 1302

餐饮：裕莲茶楼
经典香草泡芙 Buzz 1179

电商：榴芒一刻
榴莲泡芙 Buzz 1074

TOP 风味/元素

风味	声量	风味	声量
奶油	24,044	麻薯	4,137
冰淇淋	10,570	芝士	3,775
巧克力	9,154	芋泥	3,714
焦糖	9,060	泰茶	3,433
榴莲	7,788	蓝莓	3,427
海盐	5,786	奶酪	3,221
香草	4,614	酸奶	2,785
抹茶	4,171	奥利奥	2,738

TOP 口感/质地

风味	声量	风味	声量
酥皮	16,712	脆壳	1174
爆浆	9,337	层次	1037
脆皮	7,796	入口即化	8841
酥脆	6,281	轻盈	843
外皮	4,058	清爽	838
绵密	2,170	空心	520
丝滑	1,618	多重口感	222
软糯	1,229	冰激凌口感	31

终产品形式

形式	声量
奶油泡芙	17,924
圣多诺黑	3,948
爆浆泡芙	2,584
闪电泡芙	2,190
车轮泡芙	1,442
泡芙塔	1,023



现制门店



声量:
1462



声量:
1302



声量:
229

鲍师傅糕点
芋泥马蹄山药爆爆珠泡芙

西树泡芙
香草焦糖小脆壳

B&C 黄油与面包
草莓蛋糕咸奶油泡芙

售价

¥22/ 8个

¥ 30/ 1盒

¥ 25/ 1个

卖点

- 黄油酥皮泡芙
- 外壳酥脆内馅绵密
- 爆爆珠弹润爆浆

- 带有焦糖香甜和黄油香气
- 现注丝滑香草卡仕达内馅
- 焦糖脆壳和冰滑内馅形成强烈口感反差

- 表层额外覆上咸甜鲜奶油，双层奶油层次
- 铺有新鲜草莓，蓝莓鲜果
- 外观颜值出众

商超渠道



声量:
3928



声量:
392



声量:
192

山姆
泰茶海盐泡芙

盒马
三拼脆巧冰淇淋泡芙

罗森
海盐奶油泡芙

售价

¥59.9/4个

¥29.9/ 9个

¥ 9.9/6个

卖点

- 冰淇淋风味内馅，丝滑绵密，入口即化
- 海盐奶盖搭配泰茶内馅，咸甜平衡
- 小盒分装适配小食量群体

- 冷冻三拼脆巧冰淇淋泡芙
- 多层巧克力脆壳包裹冰润冰淇淋内馅
- 口感酥脆冰爽，适合解馋

- 酥脆菠萝泡芙外壳
- 灌入海盐风味奶油
- 便携冷藏甜品

电商渠道



声量:
1074



声量:
19



声量:
19

榴芒一刻
榴莲泡芙

比比赞
爆浆泡芙

詹记桃酥
鲜奶油泡芙

售价

¥24.46 / 1盒

¥ 7.9 / 8个

¥ 11.0 / 1个

卖点

- 采用老式烫面法，外皮不油腻
- 区别于传统泡芙单一奶油馅，添加榴莲果肉
- 无防腐剂，香精，色素添加

- 0反式脂肪酸
- 清爽细腻冰淇淋夹心，冷藏口感更佳
- 独立包装设计

- 奶油入口即化，无糊嘴蜡感，甜而不腻
- 中空泡芙壳 + 灌注式内馅，冷冻后软硬反差明显
- 小麦 + 鸡蛋基底香气清晰

餐饮渠道



声量:
1179



声量:
129



声量:
47

裕莲茶楼
经典香草泡芙

Pain chaud
开心果泡芙

Sabi-805
芒果糯米芙

售价

¥ 15 / 1个

¥ 43 / 1个

¥ 48 / 1个

卖点

- 曲奇泡芙壳，表层带有薄焦糖脆层，酥脆带微韧
- 内馅黄油香气突出，质地绵密偏流心
- 天然香草香气为主，乳蛋风味均衡。

- 泡芙外壳酥脆
- 夹心为自制伊朗开心果奶油
- 有细细颗粒感，口感丰富，香甜可口

- 无奶油
- 使用椰奶麻薯和新鲜芒果
- 以百香果凝乳带来清爽自然酸感

社媒表现 TREND SIZE & GROWTH

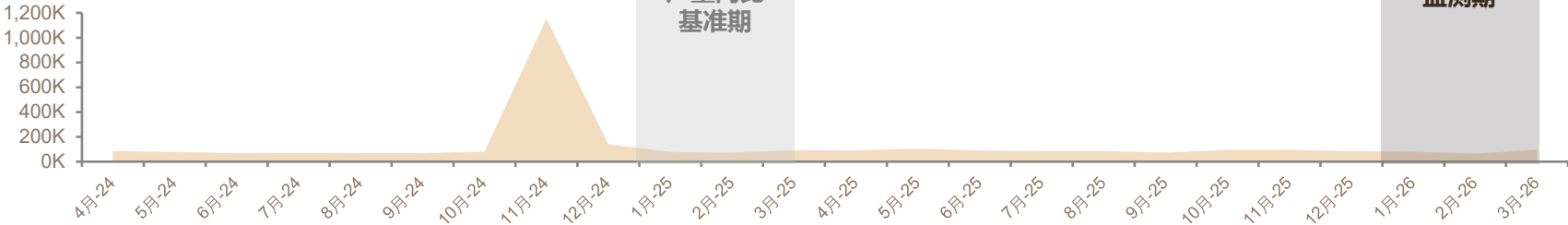
243K

社媒声量 (条)

-0.1%

声量同比增幅

声量趋势



TOP 5 单品



商超：山姆
原味&伯爵红茶双拼瑞士卷 Buzz 5,129



商超：盒马
贵茶瑞士卷 Buzz 2,978



现制：美心西饼
皇牌瑞士卷蛋糕 Buzz 2,480



商超：沃尔玛 多风味
双拼瑞士卷 Buzz 1,482



现制：好利来
瑞士卷 Buzz 515



TOP 风味/元素

风味	声量	风味	声量
奶油	26,873	原味	5,028
抹茶	13,757	肉松	5,022
巧克力	12,881	蓝莓	3,262
草莓	11,596	可可	2,940
水果	7,357	奥利奥	2,872
芋泥	6,454	生巧	2,029
芝士	5,844	奶冻	1,896
伯爵茶	5,355	红丝绒	1,858



TOP 口感/质地

风味	声量	风味	声量
绵密	3,574	不甜	934
松软	3,551	柔软	933
细腻	2,348	湿润	889
夹心	1,997	糯叽叽	820
丝滑	1,797	入口即化	809
戚风	1,653	清爽	745
软糯	1,173	扎实	476
软乎乎	980	顺滑	246



终产品形式

形式	声量
瑞士卷	107,038
毛巾卷	50,106
芝士卷	24,559
虎皮卷	13,718
千层卷	6,158
梦龙卷	3,475
女王卷	2,084

现制门店



声量:
2,480

美心西饼
皇牌瑞士卷蛋糕

售价

¥26-32 / 条

卖点

- 全蛋打发，口感柔软
- 奶油夹心，甜度适中
- 无香精感，突出蛋奶本味



声量:
515

好利来
瑞士卷

¥19-23 / 盒

- 绵密水润，高回弹
- 奶油轻盈，入口丝滑
- 茶系风味融合自然



声量:
417

鲍师傅
女王卷蛋糕

¥10.9-12.9 / 件

- 空气感蓬松蛋糕胚体
- 低打发奶油，入口即化
- 低甜配方，纯正蛋香

商超渠道



声量:
5129

山姆
原味&伯爵红茶双拼
瑞士卷

售价

¥45 / 12片

卖点

- 卷胚湿润回弹佳
- 减糖奶油增量
- 伯爵茶味纯正，无香精感



声量:
2978

盒马
贵茶瑞士卷

¥23.9 / 盒

- 卷胚气孔大，松软
- 莓果奶油清甜解腻
- 微涩抹茶搭配生巧夹心，层次丰富



声量:
1482

沃尔玛
多风味双拼瑞士卷

¥22-30 / 6-8片

- 胚体口感偏干
- 佐果酱或巧克力夹心，丰富口感
- 奶香醇正

电商渠道



声量:
131

三只松鼠
瑞士卷蛋糕礼盒

售价

¥29.9-39.9 / 盒

卖点

- 胚体扎实，蛋香充足
- 奶油质感偏弱
- 经典巧克力风味搭配



声量:
128

桃李面包
卷了个卷蛋糕

¥20.8-24.2 / 袋

- 糕体柔软，高气孔
- 蛋香浓郁
- 奶油夹层薄，口感硬



声量:
56

良品铺子
良品铺子双色蛋糕卷

¥24.9-32.9 / 卷

- 双色分层，口感细腻
- 沙拉酱夹心丝滑
- 果味配料调色增香

餐饮渠道



声量:
135

星巴克
瑞士卷

售价

¥29-36 / 件

卖点

- 胚体细腻，量产口感稳定
- 进口奶油，清甜细腻
- 香草风味纯正微甜，适配咖啡



声量:
67

奈雪的茶
奶冻蛋糕卷

¥10.8-16 / 件

- 卷胚软糯，入口顺滑
- 奶冻Q弹，层次丰富
- 融入巧克力、奥利奥碎，咀嚼感佳



声量:
31

宋·SONG cafe
多风味瑞士卷蛋糕

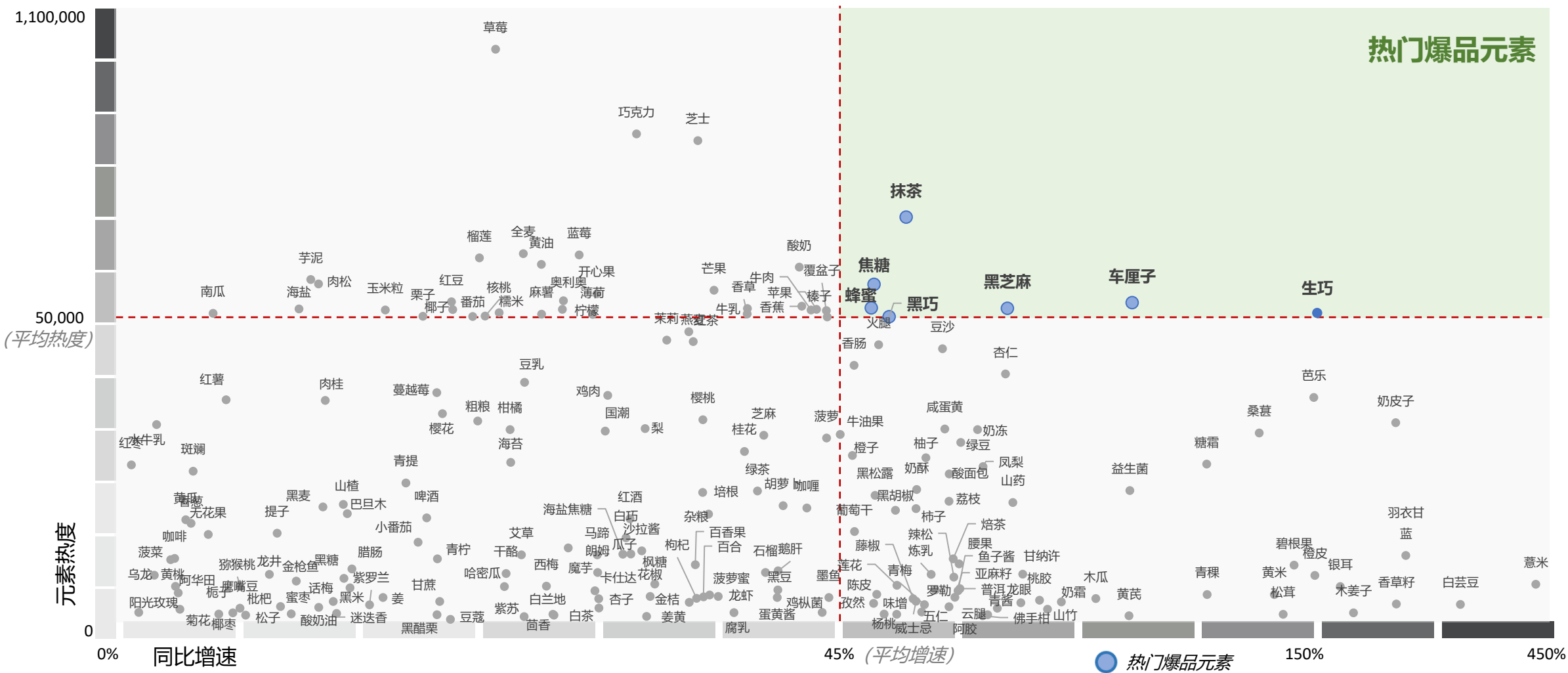
¥55 / 件

- 胚体细腻湿润
- 奶油量足，风味突出
- 多种精品风味[1]，有辨识度

风味/元素趋势探索



产品元素总览 | 定位热门爆品元素



产品元素总览 | 定位热门爆品元素

高增速

低声量



热门爆品元素解读01



抹茶 Matcha

抹茶风味以清雅茶香与微苦回甘带来富有层次的口感体验，其自带的清新自然联想与治愈氛围，使产品更具高级感与情绪价值。

社媒声量

389,976

同比增幅

60%

声量趋势变化



热门应用

盒马-七层抹茶生巧拿破仑面包



声量：2,287

多载体，层次丰富

山姆-抹茶牛乳布丁杯



声量：235

微苦布丁搭配生巧，双重口感

石头先生-爆浆抹茶麻薯菠萝包



声量：149

抹茶清新柔和，缓冲甜腻

元素亮点

“整体是抹茶微苦的味道，生巧部分细腻丝滑微苦微甜，抹茶奶油口感轻盈。”

“抹茶的加入口感不会太甜，红豆、巧克力还有糯糯的小丸子，好吃又有趣。”

“咔嚓一口，里面是贵州抹茶。茶香清新回甘，完全不苦！裹着会拉丝的糯叽叽麻薯，两种口感碰撞！”



焦糖 Caramel

焦糖风味以浓郁焦香与丝滑质地带来浓厚满足的口感体验，其自带的温暖治愈联想与经典甜品氛围，使产品更具幸福感与仪式感。

社媒声量

161,526

同比增幅

53%

声量趋势变化



热门应用

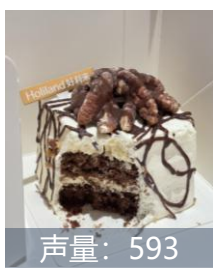
鲍师傅-焦糖马蹄山药爆爆珠泡



声量：767

焦糖脆壳，酥香不腻

好利来-焦糖奶油碧根果蛋糕



声量：593

甜咸平衡风味，坚果添层次

肯德基-焦糖厚蛋挞



声量：257

薄层调味，平衡甜度

元素亮点

“外皮是焦糖脆壳！焦香浓郁，脆脆的又不会腻”

“顶部铺满大颗的焦糖碧根果，搭配手工熬制的海盐焦糖酱和巧克力蛋糕坯，口感层次丰富”

“外皮酥脆，焦糖层甜度刚好，每一口都很满足。”

热门爆品元素解读02



车厘子 Cherries

车厘子风味以饱满脆嫩的果肉与鲜亮深红的色泽，带来酸甜平衡的味觉感受，浓郁的浆果气息，使产品兼具视觉特色与丰富果味。

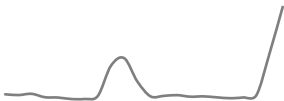
社媒声量

99,572

同比增幅

110%

声量趋势变化



热门应用

盒马-车厘子蛋糕



声量：947

果粒脆爽新鲜

奥乐奇-车厘子黑森林蛋糕



声量：231

车厘子
口味清甜

泽田本家-黑森林车厘子铜锣烧



声量：115

整颗车厘子夹心
酸甜平衡

元素亮点

“中间还有一层车厘子酱的夹心和奶油。车厘子是脆脆的，美味无比！！！”

“奶油和黑森林蛋糕胚融合得很妙，车厘子清甜，不会像草莓时酸时冰，和黑森林蛋糕整体很搭”

“最绝的是——里头藏了一整颗车厘子！酸甜清爽跟巧克力的醇厚配得刚刚好”



蜂蜜 Honey

蜂蜜风味以清甜淡雅的蜜香，带来甜度柔和的味觉体验，使产品兼具自然甘甜与温润质感。

社媒声量

81,473

同比增幅

52%

声量趋势变化



热门应用

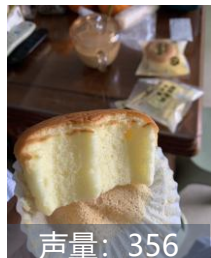
麦小屯-蜂蜜小面包



声量：5,039

金黄蜜壳酥脆

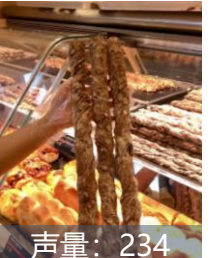
卡尔顿-蜂蜜蛋糕



声量：356

香气浓郁绵密

趁热集合-蜂蜜开心果坚果棒



声量：234

清甜衬出果仁香

元素亮点

“刚出炉的面包裹着琥珀色蜂蜜，外皮烤得焦脆金黄，咬下去“咔嚓”一声超解压，底部还带着芝麻香！”

“蜂蜜香气超浓，口感蓬松又绵密”

“看着外表平平无奇，入口直接被惊艳到！浓郁的开心果香气混合淡淡的蜂蜜清甜”

热门爆品元素解读03



黑芝麻 Black sesame

黑芝麻风味以浓郁醇厚的芝麻香气，带来温润饱满的味觉体验，依托药食同源的属性，使产品兼具浓郁风味与健康价值。



热门应用

怪兽不厌食-黑芝麻碱水面包



声量：298

黑芝麻馅料
饱满香浓

布歌东京-黑芝麻花生蛋糕



声量：270

口感层次丰富
(黑芝麻流心+黑芝麻薄脆)

B&C 黄油与面包-黑芝麻蛋挞



声量：190

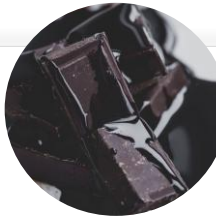
风味浓郁明显
(黑芝麻酱+黑芝麻奶油)

元素亮点

“黑芝麻真的多！！感觉自己在空口吃馅，我真的爱了！”

“黑芝麻流心那层会更甜一些，完全是黑芝麻汤圆的味道！底下的黑芝麻薄脆是最甜的，厚厚的一层，像在吃黑芝麻糖饼，口感很加分！”

“表面黑芝麻酱浓郁、黑芝麻奶油味道也是明显的，蛋挞芯嫩嫩的、而且配合着酥皮很香！”



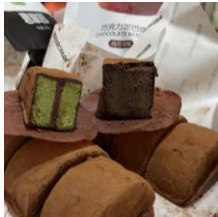
黑巧 Dark chocolate

黑巧风味以微苦回甘的独特风味带来富有层次的味蕾体验，同时传递低糖健康的消费认知，使产品更易被注重品质与身材管理的消费者接受。



热门应用

碧翠园-泥巴派



声量：3031

可可香气浓郁

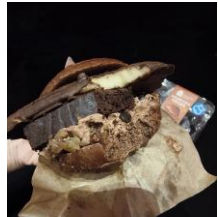
卡尔顿-黑巧蛋皮吐司



声量：462

黑巧酱
绵密清甜

盒马-巧克力香蕉布朗尼



声量：459

微苦口感
中和甜腻

元素亮点

“打开就是浓郁的可可香！湿润绵密的蛋糕体搭配黑巧，回味还很香！一点不甜腻”

“浓郁的黑巧克力酱绵密到不行，搭配松软的吐司甜而不腻！”

“香蕉果肉的清甜混搭58%纯可可黑巧的浓郁，黑巧的微苦中和了甜腻，香蕉的果香又让整体味道更清新，完全不会齁！”



生巧 Nama chocolate

生巧风味以丝滑绵密的质地与浓郁醇厚的巧克力香气，带来入口即化的口感体验，使产品具备更强的风味辨识度。

社媒声量

同比增幅

声量趋势变化

64,269

157%

热门应用

盒马-抹茶生巧
拿破仑



声量：4,519

抹茶生巧夹心
丝滑细腻

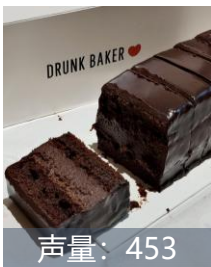
山姆-生巧慕斯条



声量：4,038

生巧夹心
绵密回甘

Drunk Baker-
黑生巧磅蛋糕



声量：453

厚层生巧内馅
浓郁顺滑

元素亮点

“抹茶生巧苦甜平衡得刚刚好，抹茶奶油丝滑细腻，甜而不腻，每一层都裹得超均匀”

“薄脆外壳咬开是绵密细腻的生巧慕斯夹心，层次特别丰富。建议放冰箱冷冻一会儿再吃，口感像巧克力冰淇淋，微苦回甘完全不会齁甜”

“蛋糕体中间夹着厚厚的一层生巧，巧克力味十分浓郁，中间的生巧口感丝滑，整体吃起来有点像布朗尼夹生巧的感觉，口感丰富且不会干噎！”

重点关注元素解读



苹果 Apple

苹果风味以浓郁果香与酸甜平衡带来清爽不腻的口感体验，其自带的温暖的节日联想与视觉氛围，使产品更具亲和力与季节吸引力。

社媒声量

76,994

同比增幅

44%

声量趋势变化



热门应用

邻小言-苹果吐司



声量: 1,849

苹果果味浓缩，
口感扎实

山姆-苹果肉桂三角酥



声量: 154

苹果酸甜中和肉
桂香料冲感

辛一-苹果芝士蛋糕铜锣烧



声量: 72

(苹果奶酪+苹果片)清爽多汁

元素亮点

“入口先有苹果的清甜果香，再慢慢嚼到细细的纤维感。梗啾啾、软中带韧。”

“内馅带点韧劲，苹果的酸甜中和了肉桂香料冲感”

“红丝绒饼皮裹爽脆苹果片，内馅是清新苹果奶酪+巴斯克蛋糕，醇香芝士搭配清甜苹果！丝滑不腻好吃~”



草莓 Strawberry

草莓风味以酸甜平衡与饱满多汁的果粒带来清新愉悦的口感体验，其自带的少女心联想与高颜值氛围，使产品更具话题度与社交传播力。

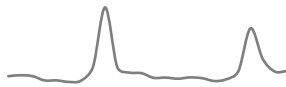
社媒声量

960,873

同比增幅

24%

声量趋势变化



热门应用

山姆-草莓蛋糕



声量: 9,831

整粒草莓铺满，
分量感十足

好利来-鲜草莓可颂挞



声量: 326

草莓酱+草莓块，
脆嫩爆汁

鲍师傅-草莓雪顶奶贝蛋糕



声量: 145

口感柔软，
清甜不齁

元素亮点

“整颗红颜草莓铺满，足足铺满双层！颗颗新鲜，每口都脆嫩爆汁香甜~戚风蛋糕作胚，搭配可口草莓果酱”

“冰冰凉凉，蛋香很浓，奶油很丝滑，草莓酱酸甜刚好解腻，最后还有新鲜草莓的甜”

“奶贝的蛋糕体会扎实一点，配着酸奶和草莓奶油很好吃，有草莓味又不过分甜”

药食同源元素解读



薏米 Coix seed

谷物清香突出，兼具颗粒感与祛湿健脾特色

社媒声量

6,237

同比增幅

434%

声量趋势变化



热门应用



声量: 28

盒马-芡实薏米红豆欧包



声量: 14

西苑-茯苓薏仁面包

元素亮点

薏米清香食感扎实

“能明显吃出红豆、薏米和芡实的香气，是朴实健康风味。内部扎实很顶饱”

薏米调脾面包食补

“添加 $\geq 0.6\%$ 茯苓粉+ $\geq 0.6\%$ 薏苡仁粉，祛湿健脾，闻起来就是香的面包味，还有红豆沙内馅儿”



银耳 Snow Fungus

胶质丰润，突出滋润养颜与轻滋补特色

社媒声量

5,842

同比增幅

186%

声量趋势变化



热门应用



声量: 210

臻香阁 (小红书店铺)-银耳八珍饼



声量: 15

Buna&Pate-冰糖雪梨银耳玫瑰酵吐

元素亮点

银耳软糯淡甜适口

“软软糯糯，不是很甜，适合减糖爱好者，薏米有嚼劲，银耳滑滑的糯糯的，两者在一起很搭，当早餐下午茶都行”

银耳脆糯胶质丰富

“不是那种廉价香精味，是咀嚼中缓缓漾开的清甜。每一口都能咬到胶质糯感的银耳和脆脆的雪梨丁，加热后像在吃流动的玫瑰花蜜冻。”



山药 Chinese Yam

绵密细腻口感带着自然微甜，健脾养胃与日常食补

社媒声量

19,712

同比增幅

83%

声量趋势变化



热门应用



声量: 115

鲍师傅糕点-芋泥马蹄山药爆爆珠泡芙



声量: 57

泸溪河-山药红枣蛋糕

元素亮点

山药脆润消解甜腻

“内陷奶油能看见香草籽，不会甜腻，吃泡芙最怕甜腻了爆爆珠里有山药马蹄，丰富了口感，还解腻”

山药糕体绵柔润实

“软乎乎的蛋糕体带着淡淡的山药，掰开全是看得见的真实红枣粒，口感绵密扎实越嚼越香~ 完全不油不腻”

产品元素总览 | 面包类风味 | 元素排行

声量 TOP20 声量提及降序			
		声量	(增速)
1	芝士	275,895	35%
2	全麦	255,305	25%
3	奶油	153,804	100%
4	巧克力	149,497	49%
5	黄油	142,033	36%
6	肉松	103,959	3%
7	草莓	97,972	65%
8	抹茶	95,050	61%
9	蓝莓	73,623	45%
10	酸奶	71,169	37%
11	红豆	66,852	21%
12	蜂蜜	58,628	88%
13	牛肉	48,127	57%
14	芋泥	45,060	7%
15	牛乳	42,832	32%
16	黑芝麻	40,900	48%
17	香蕉	39,001	35%
18	番茄	36,571	29%
19	玉米粒	36,091	21%
20	玫瑰	35,295	-29%

增速 TOP20 同比增速降序			
		增速	(声量)
1	薏米	312%	2,621
2	羽衣甘蓝	302%	7,102
3	生巧	290%	14,363
4	奶皮子	278%	8,766
5	桑葚	141%	10,178
6	绿豆	138%	9,278
7	凤梨	138%	8,048
8	榴莲	136%	30,402
9	青稞	128%	3,329
10	芭乐	125%	6,145
11	马蹄	119%	1,676
12	奶冻	108%	2,592
13	酸面团	107%	20,375
14	炼乳	103%	5,081
15	奶油	100%	153,804
16	豆沙	98%	25,916
17	花椒	96%	3,782
18	木瓜	95%	1,213
19	蜂蜜	88%	58,628
20	车厘子	87%	8,145



面包类热门元素解读



奶油 Cream

奶油风味以绵密顺滑的质地与浓郁柔和乳香，带来入口轻盈的香甜口感体验，使产品具备丰富的层次感知与高适口性。

社媒声量

153,804

同比增幅

100%

声量趋势变化



热门应用

好利来-奶油松松小马



声量: 2,697

奶香浓郁
轻盈不腻

盒马-白胖子草莓奶油面包



声量: 1,522

奶油中和草莓果酸

元素亮点

“满满原香动物奶油，入口蓬松扎实，奶香四溢，中间的奶油很轻盈，不腻，整体就是老式奶油面包的感觉”

“里面的奶油绝了，完全不是那种廉价的甜腻感，吃起来清爽不齁，搭配的草莓超加分，甜甜的汁水很足，每一口都能吃到面包的绵软、奶油的丝滑和草莓的酸甜，层次超丰富~”



蜂蜜 Honey

蜂蜜风味以温润清甜的蜜香与烘烤后生成的焦糖香气，带来柔和自然的回甘味觉体验，使产品甜感柔和，风味层次更丰富。

社媒声量

58,628

同比增幅

88%

声量趋势变化



热门应用

麦小屯-蜂蜜小面包



声量: 5,038

蜂蜜浸润脆底
外脆里润

Drunk Baker-蜂蜜吐司系列



声量: 231

蜂蜜烘烤增香
表层酥脆

元素亮点

“底部的脆底真的是灵魂！焦焦脆脆的，吸满了蜂蜜的甜润，一口下去脆软双重口感，好吃到跺脚，我站在路边就炫了好几个，根本停不下来！”

“两层吐司刷了厚厚的蜂蜜，烤的香香脆脆的，个人很喜欢！”

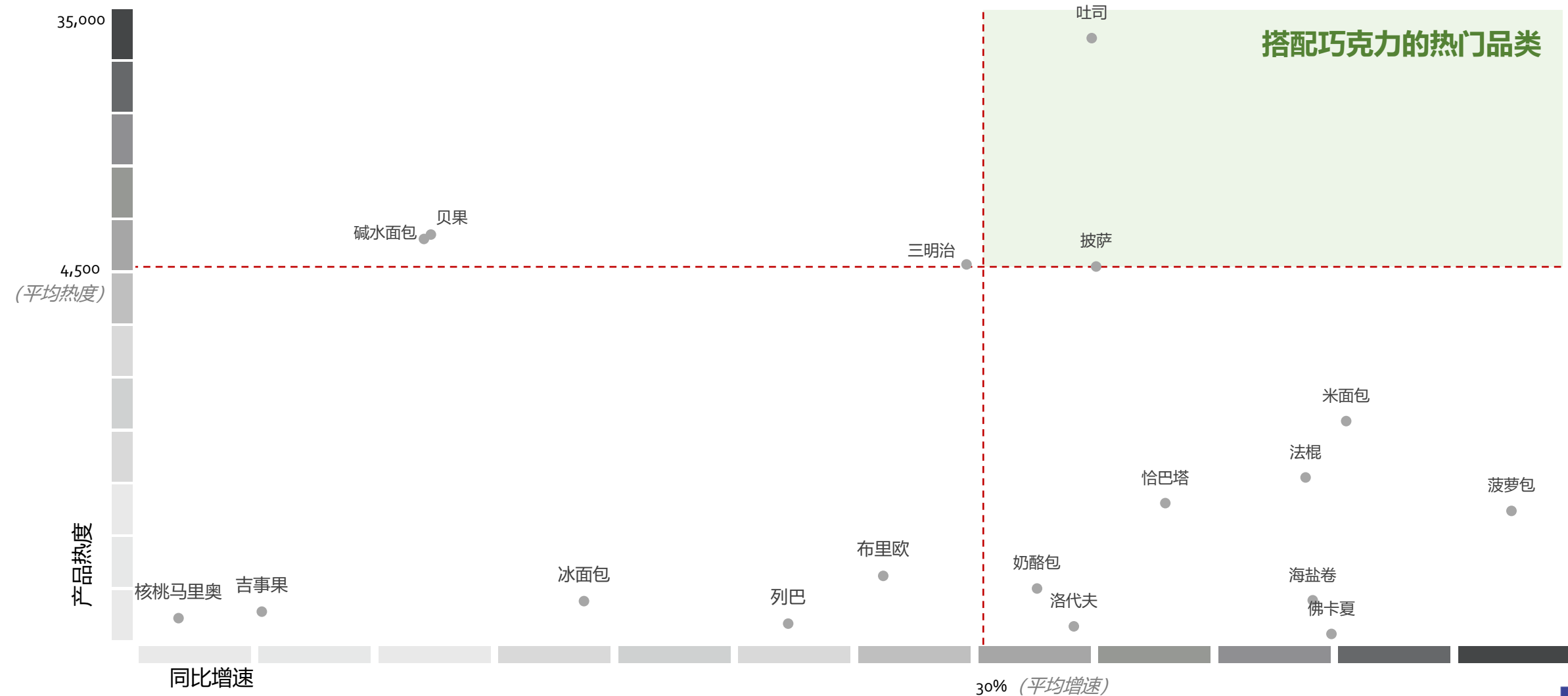
产品元素总览 | 甜点类风味/元素排行

声量 TOP20 声量提及降序			
		声量	(增速)
1	奶油	1,122,926	-7%
2	草莓	803,213	22%
3	巧克力	537,571	31%
4	芝士	393,876	43%
5	抹茶	248,028	67%
6	榴莲	220,183	18%
7	蓝莓	165,816	64%
8	芋泥	130,452	18%
9	芒果	113,643	39%
10	焦糖	113,218	70%
11	酸奶	102,560	49%
12	车厘子	85,132	118%
13	玫瑰	84,272	18%
14	黄油	75,631	17%
15	奥利奥	72,636	16%
16	开心果	72,001	30%
17	肉松	66,491	27%
18	麻薯	61,176	32%
19	生巧	52,765	153%
20	柠檬	48,738	27%

增速 TOP20 同比增速降序			
		增速	(声量)
1	薏米	664%	3,102
2	银耳	363%	4,655
3	奶皮子	294%	24,376
4	杏仁	196%	22,996
5	黑芝麻	182%	35,144
6	芭乐	173%	28,990
7	生巧	153%	52,765
8	桑葚	144%	18,424
9	车厘子	118%	85,132
10	甘纳许	108%	4,185
11	碧根果	107%	3,664
12	黑巧	104%	34,857
13	奇亚籽	103%	2,415
14	橙皮	102%	1,596
15	鱼子酱	102%	2,229
16	海盐焦糖	97%	5,352
17	山药	90%	8,288
18	奶酥	88%	4,964
19	凤梨	78%	11,072
20	黑松露	76%	6,251



巧克力 X 面包 | 巧克力在面包品类中的应用



产品分类明细-Bakery/Chocolate

Bakery

分类	产品类型
传统欧包（含贝果）	佛卡夏
	乡村面包
	恰巴塔
	法棍
	列巴
	碱水面包
	贝果
	英式麦芬
	洛代夫
	甜面包
软&甜面包	餐包
	吐司
	潘妮托尼
	甜甜圈
	布里欧
	菠萝包
	丹麦
丹麦&起酥	可颂
	安曼卷
	牛角包
	海盐卷
	马里奥可颂
	布甸包
夹心面包	豆豆面包
	冰面包
	米面包
	奶酪包
	帕尼尼
	热狗卷
	猛犸包
	核桃马里奥
	猪扒包
	脏脏包
	咖椰吐司
	牛马面包
其他	三明治
	披萨
	吉事果

Chocolate

分类	产品类型
巧克力	黑巧
	白巧
	生巧
	牛奶巧克力
	松露巧克力
	巧克力排块
	原产地巧克力
	迪拜巧克力
巧克力制品	甘纳许
	榛果巧克力
	巧克力冰淇淋
	酒心巧克力

产品分类明细-Patisserie (Cake/Dessert/Pastry)

Cake				Dessert & Pastry			
分类	产品类型	分类	产品类型	分类	产品类型	分类	产品类型
基础质构	磅蛋糕	蛋糕卷	年轮蛋糕	布丁/布蕾	焦糖布丁	酥皮糕点	拿破仑
	冰淇淋蛋糕		瑞士卷		米布丁		蝴蝶酥
	慕斯蛋糕		千层卷		蛋奶布丁		巴克拉瓦
	戚风蛋糕		梦龙卷		烤布蕾		奶油号角
	海绵蛋糕		虎皮卷		焦糖布蕾		巧克力号角
	天使蛋糕		女王卷	大福	巧克力大福		西西里卷
	长崎蛋糕		毛巾卷		水果大福	麻薯	爆浆麻薯
	鲜奶蛋糕		拉法卷		抹茶大福		日式麻糬
	酸奶蛋糕	零食蛋糕	牛奶小蛋糕		芋泥大福		麻薯球
	奶油蛋糕		费南雪	中式糕点	雪媚娘		拉丝麻薯
	裸蛋糕		麦芬		月饼		手指麻薯
	流心蛋糕		意大利甜甜圈		蛋黄酥	挞/派	水果挞
	老蛋糕		可露丽		凤梨酥		柠檬挞
	巴巴露亚		纸杯蛋糕		老婆饼		苹果挞
节庆蛋糕	树桩蛋糕		司康		绿豆糕		反转挞
	翻糖蛋糕		玛德琳		肉松小贝		草莓挞
	景观蛋糕		布朗尼		蛋卷		洋梨挞
	生日蛋糕		瓦娜蛋糕		榴莲酥		巧克力挞
芝士蛋糕	芝士蛋糕		冰皮蛋糕	泡芙	哈斗		蛋挞
	芝士卷		盒子蛋糕		奶贝		盘挞
	半熟芝士		舒芙蕾		黄油年糕		芝士挞
巧克力蛋糕	巴斯克		夹子蛋糕		闪电泡芙		布丁挞
	黑森林蛋糕	零食蛋糕	蒸蛋糕		酥皮千层泡芙		圣特罗佩挞
	无糖巧克力蛋糕		凹蛋糕		奶油泡芙		国王饼
	熔岩蛋糕		歌剧院		爆浆泡芙		水果派
	生巧蛋糕		蒙布朗		修女泡芙		苹果派
	生巧塔		朗姆蛋糕		车轮泡芙		巧克力派
水果蛋糕	萨赫蛋糕		蜂蜜蛋糕	饼干	圣多诺黑		奶油派
	水果蛋糕		布列塔尼蛋糕		泡芙塔		玉米挞
	草莓蛋糕		三明治蛋糕		拿破仑泡芙	其他	固体杨枝甘露
	夏洛特蛋糕		咖啡蛋糕		达克瓦兹		
	芒果蛋糕		可丽饼		马卡龙		
层蛋糕	提拉米苏		松饼		软曲奇		
	巴伐利亚蛋糕		华夫饼		曲奇		
	千层蛋糕		铜锣烧		杏仁饼		
	三奶蛋糕		柏林娜		蛋白酥		
	维多利亚蛋糕		三角蛋糕				
全家/大蛋糕	圆环蛋糕		班戟				
	红丝绒蛋糕		奶皮子蛋糕				
	萨瓦蛋糕						