



意式料理面包系列

主食料理 | 花样八分饱

恰巴塔&佛卡恰 成品方案

焙乐道市场部

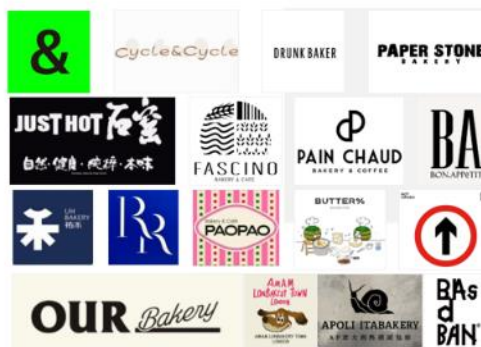


FOOD
Innovation for
GOOD



2025，中国烘焙市场在发生什么？

1 欧式经典单品翻红，精品手作店迎流量热潮



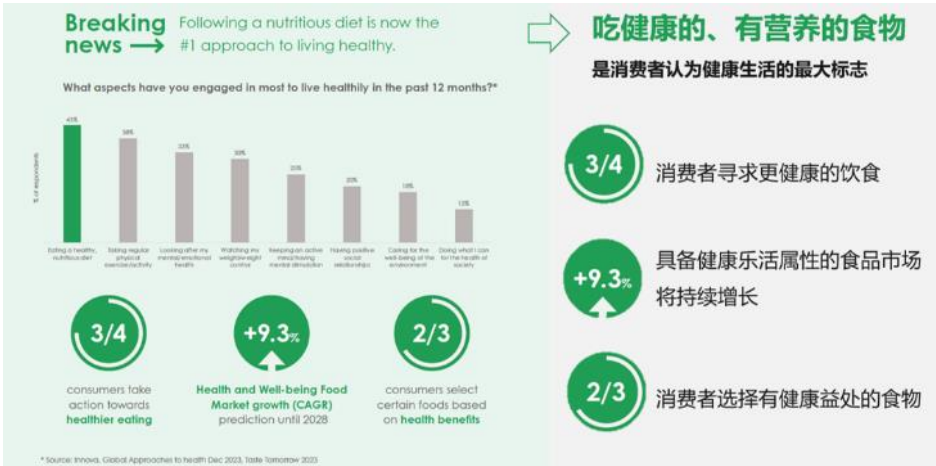
排队爆款..
源自欧洲经典烘焙灵感

近年火爆的精品烘焙品牌



Fascino
ARTISANAL BAKERY
PAPER STONE BAKERY
碰撞法式灵感美味

3 概念领跑 | 健康升级趋势明显



2 欧式经典+融合风味 | 本土&时令食材带来情感共鸣

热门爆品解读 | 甜点



传统甜点 | 甜蜜色彩

花明甜点+ | 时令果味

Coconut Tarts | 椰子蛋糕

创新造型

热门爆品解读 | 面包



精品店: Drunk Baker / Cycle&Cycle / B&C

地方/区域精品

热门经典+本土特色在地风味

中华人民共和国中央人民政府
www.gov.cn

首页 > 政策 > 解读

管好体重！16部门联合启动“体重管理年”

2023 06 26 21:28 来源：新华社

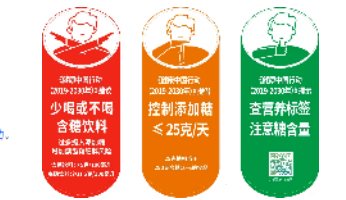
新华社北京6月26日电 国务院总理李强日前在国务院会议上强调，要“管好体重”，并部署开展“体重管理年”活动。

“小胖墩”“小眼镜”“暑期胖”……这些健康风险，如何科学有效应对？

良好体重管理，让健康“关口前移”。

记者26日从国家卫生健康委了解到，16个部门联合启动为期三年的“体重管理年”活动。

自2024年起，力争通过三年左右时间，实现一系列“小目标”——



消费习惯推动了即食餐的消费，主食化面包迎来更多机遇

即食餐的消费相较过去增长20%

57%

在超市购买食物的时候
会购买即食食品

20%

过去一年即食食品消费量
增加 (*)

- (*) 我自己准备餐食的时间更少了
- (*) 我/ 我的家庭的生活方式/需求发生了变化
- (*) 即食餐种类更多，更新颖

方便和好吃是消费者选择即食餐的主要因素

吃起来
方便

56%



吃起来
美味

38%





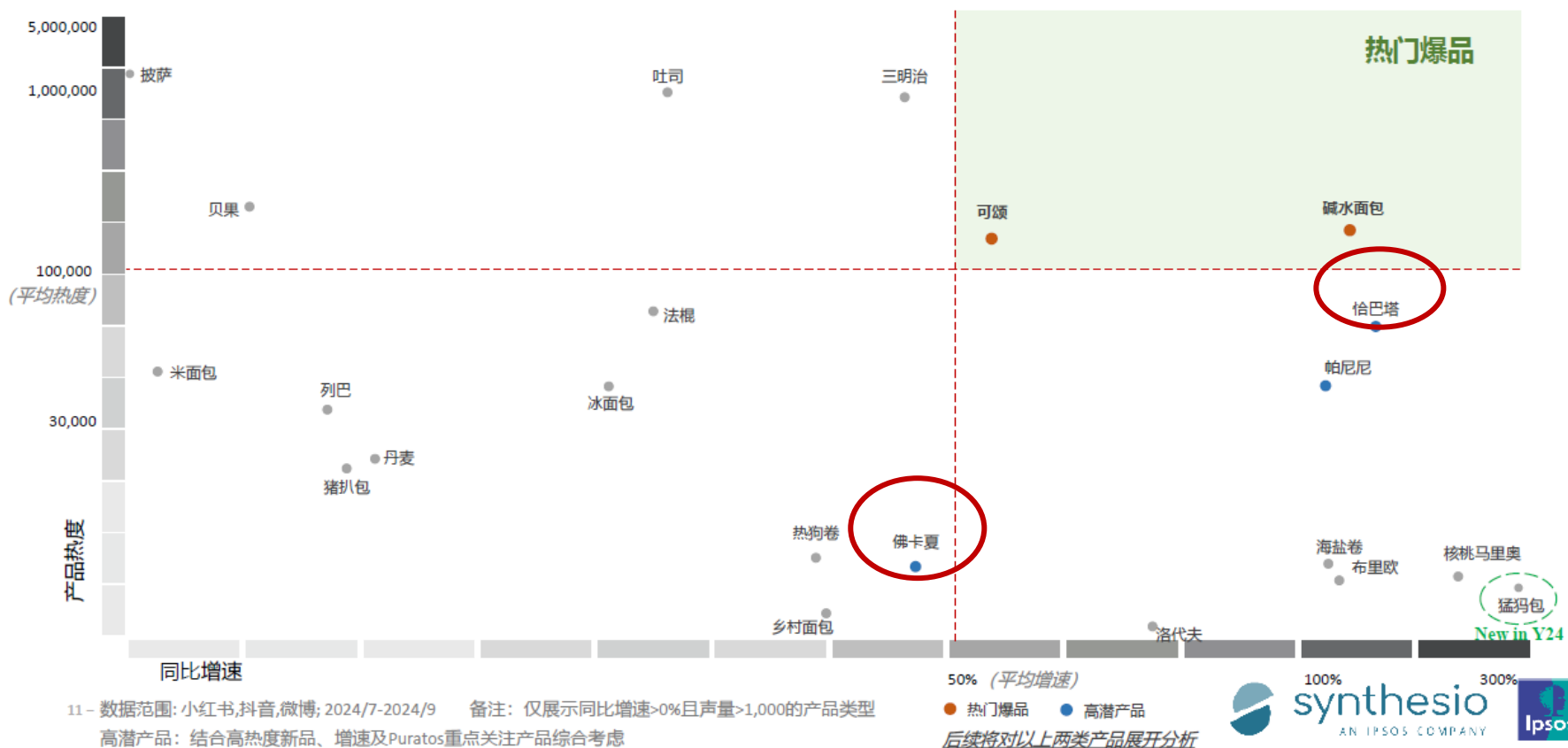
数据来源: 焙乐道中国x益普索社媒聆听
数据, 时间范围为24年7-9月

中国烘焙爆品图谱：面包品类

恰巴塔的讨论声量接近平均爆品热度，同时以超100%的速度带动夏秋季节（7-9月）社媒讨论声量增长，正在成为明日之星！酥脆外皮x高含水x柔软蓬松的大气孔，更中国消费者长期食用软面包的习惯

佛卡恰的质构和应用与恰巴塔相似，面包体相较更有弹性；其社媒声量虽不及恰巴塔，作为主食料理的又一主流胚体，话题度和声量增长在无限逼近平均增速，亟待成为下一个高潜产品。

产品类型总览|定位热门爆品|面包



Ciabatta

恰巴塔

恰巴塔源自意大利，形状扁平，表皮很薄，内部结构气孔大，气泡膜有嚼劲。

以特色的质地和独特的“拖鞋形状”闻名（“ciabatta”在意大利语中意为“拖鞋”），也被称为意大利的“拖鞋面包”。



高潜产品 — 恰巴塔 | 售卖场景及热门应用



产品印象

恰巴塔面团中融合了菌菇、坚果、香料以及中式食材等元素，使面包体呈现出更加多元化的风味趋势。同时，在传统三明治配方的基础上，恰巴塔内馅逐渐引入各类料理菜肴，为其增添了丰富的口感层次。此外，甜品馅料的流行彰显了“恰巴塔甜品”在市场上的广泛欢迎。

数据趋势

社媒声量

72.9 K

同比增幅

183%

声量趋势变化



传统面包体

现制



Putong-紫苏
红枣恰巴塔



mbd-腰果花
椰恰巴塔

商超



盒马-松子黑
豆恰巴塔



山姆-菌菇芝
士恰巴塔

其他常用场景

电商

工业

恰巴塔三明治

工业



7-11-火腿时
蔬芝士恰巴
塔三明治



罗森-火腿
芝士鸡蛋恰
巴塔三明治

餐厅



Pita-美式恰
巴塔三明治



Villa Shaka-
地中海烤彩
椒牛肉恰巴
塔

其他常用场景

现制

商超

料理菜肴夹馅

现制



匠人制味-酸
汤牛肉恰巴
塔



Cereal
Bakery-台式
卤肉恰巴塔

餐厅



Bar Lotus-宫
保油灯虾恰
巴塔



由里-川香慢
炖牛肋条恰
巴塔

甜品馅料

现制



Drunk
Baker-芋泥咸
蛋黄恰巴塔



PAOPAO-芋
泥抹茶芝士
麻薯恰巴塔



Punch
Monday-黑
芝麻豆乳
年糕恰巴塔



咸与甜-巧克
力布朗尼无
花果恰巴塔

高潜产品 — 恰巴塔 | 热门风味应用

中式谷物、药食、调料及菜肴的融入，不仅丰富了恰巴塔品类，也印证了“万物皆可恰巴塔”的热潮。而在异域风味中，黑松露的运用尤为突出，异域香料与搭配的使用同样备受青睐。

中式地道风味食材应用

养生食材

热门元素

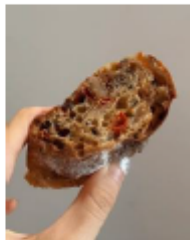
黑豆 枸杞 红枣

桂圆 核桃 黑芝麻

热门应用



mbd-黑豆
松子恰巴塔



Drunk Baker-
黑芝麻枸杞红
枣桂圆恰巴塔

食材本味

“没有调过味 都保持着食材本身的味道”

清淡健康

“超爱恰巴塔这种神奇的口感 无糖清淡
很健康 又很香”

风味调味

热门元素

花椒

梅干菜

腐乳

辣椒

热门应用



Punch
Monday-腐乳
榨菜恰巴塔

中式菜肴

热门元素

酸汤牛肉

台式卤肉

擂椒皮蛋

热门应用



匠人制味-酸
汤牛肉恰巴塔

异域风味食材应用

经典食材搭配

热门元素

黑松露

奶酪/芝士

鹰嘴豆

橄榄

热门应用



Double
Space-黑松露
奶酪恰巴塔
风味突出



SMAKA-黑
松露芝士恰
巴塔

“很润弹，气孔没有太大，汽油味蛮明
显，调味刚刚好，好吃！”

搭配平衡

“有浓郁的黑松露酱和芝士混合在一起
的咸香味”

异域香料

热门元素

罗勒

迷迭香

黑胡椒

百里香

热门应用



Drunk Baker-
番茄罗勒芝士
恰巴塔

西式搭配

热门元素

西班牙
火腿

青酱鸡肉

热门应用



Villa Shaka-
西班牙火腿黑
松露恰巴塔

Focaccia

佛卡恰

佛卡恰（Focaccia）是意大利的传统扁平面包，起源可追溯至古罗马时期。

它的名字源自拉丁语 “panis focacius”（意为“炉火烤制的面包”），体现了其最初在火炉或壁炉中烘烤的烹饪方式。



高潜产品 — 佛卡夏



品类印象

佛卡夏的口感外酥里嫩，外皮酥脆而内部柔软，带有浓郁的麦香和橄榄油香。风味上，佛卡夏由于在制作过程中添加了适量的盐和其他香料（如迷迭香）通常带有咸香的味道。佛卡夏配方简单，能够根据个人口味进行DIY，因此也受到烘焙爱好者的喜爱。

山姆 - MM佛卡夏面包



香料满满，口感丰富

“上面满满的油浸番茄、迷迭香、黑橄榄，迷迭香的香味超级浓郁，尊的爱的人会很爱；上表皮微微有点脆脆的，内里松软，微微有点嚼劲。”

价格实惠，配料健康

“在动辄一个面包都要20r的时代，山姆这款面包简直良心!!49.9那么大一个！可以分成9块！这么算一人份5.5元的价格也还不错！算是山姆众多款面包里会回购的一款。配料表也还算健康。”

PAOPAO - 牛肋条佛卡夏



面包胚体酥脆，搭配软烂多汁的肉陷，口感丰富

“咬的第一口我就疯狂的爱上了佛卡夏烘烤后很酥脆！！里面满满的牛肋骨真的一大根，肉很厚实量很足而且煮的很酥烂了，肥瘦相间特别满足！！”

中式花生酱调味，中西结合极具创新

“最点睛的是里面有着花生酱，肉肉三明治有着浓郁的坚果香！同时花生酱香而不腻，面包胚整体脆香和内陷中和的蛮好，这种中式调味我喜欢！”

数据趋势

社媒声量

9.9 K

9月同比增幅

47.6%

声量趋势变化



酸甜 浓郁 焦脆 咸香 满口留香 独特 蒜味 微苦 奶香味 风味 味蕾 醇厚 好吃 香料

高频描述词-口味

融合 轻盈 细腻 层次丰富 嚼劲 柔软 湿润 滋润 扎实 松软 多汁 滑嫩 咸香

高频描述词-口感

气孔 松软 金黄 蓬松 油亮 浓郁 色泽 诱人 膨胀 扎实 多孔 油润 丰富

高频描述词-外观

TOP1

佛卡夏面包



搜索量：160,462

讨论词云

碳水 烤箱 减脂 迷迭香 恰巴塔 吐司 面包 口感 吐 早餐 橄榄油 意大利 芝士 手作 好吃 牛肉 外皮 烘焙

消费者需求

外酥内软，口感丰富

表层黄金酥层，吃起来焦香焦香的，内里完全是不一样的口感，软软的同时拉扯感和弹性都很棒，很有嚼劲！整体的口感层次非常丰富~

油香湿润，气孔饱满

吃了佛卡夏才知道原来面包除了松软之外，还可以如此湿润！一直觉得横切面的气孔是粗糙干硬的，没想到是完全相反的口感。佛卡夏就是要油润一点才好吃啊！

意式料理面包系列

花样八分饱

灵魂酵香打底 尽享在地珍味



焙乐道主食料理面包解决方案



经典意式面包灵魂酵香基底

| 精研 欧坦得·杜伦 酸面团

| 石窑烘烤香、木质清香和奶香风味



花样八分饱，满料食材风味再创

| 经典再创 西食中味

| 臻选特色产地食材 唤醒在地风味记忆

成品方案 ①：「恰」饭不如恰巴塔

5款恰巴塔，主食料理新搭配

蜜桃芝士 | 柠檬芝士苹果 | 栗子南瓜 | 川味腊肠 | 剁椒海米

成品方案 ②：好「恰」当属佛卡恰

3款佛卡恰，在地食材新飨味

云南山珍 | 烧椒牛肉 | 烧椒全素

意式料理面包系列

CIABATTA

「恰」饭不如恰巴塔

灵魂酵香打底 尽享在地珍味

主食料理 | 花样八分饱



全麦栗子南瓜恰巴塔

味噌腊肠恰巴塔

剁椒海米恰巴塔

蜜桃芝士恰巴塔

柠檬苹果芝士恰巴塔



成品方案①

意式料理面包系列

「恰」饭不如恰巴塔

#灵魂酵香打底 尽享在地珍味

主食料理 | 花样八分饱

「恰」饭不如恰巴塔 | 5款主食料理新搭配

灵魂醇香打底，尽享在地珍味

1

蜜桃芝士

2

柠檬苹果芝士

3

全麦栗子南瓜

4

川味腊肠

5

剁椒海米



1

蜜桃芝士恰巴塔

正宗意大利风味酵香面包胚体

一口咬下——麦香、奶香和木质清香

三重香气 品味地中海风情

醇香芝士酱包裹大颗粒脆甜红富士

伴随丝丝柠檬清香

甜中带酸 好味更轻盈

焙乐道原料：

- 欧坦得酸面团（杜伦风味）
- 焙乐道臻选水果肉馅（香蜜蜜桃）
- 贝可拉纽扣型牛奶巧克力
- 得利即用芝士馅

克重/参考成本：

- 200g/3.7元

95%高含水量

蓬松大气孔

北京香蜜蜜桃

醇香芝士

酸味
乳酸 醋酸

水果味

发酵味

麦芽味

奶味

焦香 烤香
美拉德

面团基底风味



2

柠檬苹果芝士恰巴塔

正宗意大利风味酵香面包胚体

一口咬下——麦香、奶香和木质清香

三重香气 品味地中海风情

比利时牛奶巧克力增添甜蜜层次

醇香芝士酱搭配北京香蜜蜜桃的饱满果粒

浓郁口感下不失自然鲜甜

好味更好颜

焙乐道原料：

- 欧坦得酸面团（杜伦风味）
- 焙乐道臻选水果果酱-苹果
- 得利即用芝士馅

克重/参考成本：

- 200g/2.8元

95%高含水量

蓬松大气孔

红富士苹果

醇香芝士

酸味
乳酸 醋酸

水果味

发酵味

麦芽味

奶味

焦香 烤香
美拉德

面团基底风味



3

全麦栗子南瓜恰巴塔

正宗意大利风味酵香面包胚体
一口咬下——麦香、奶香和木质清香
三重香气 品味地中海风情

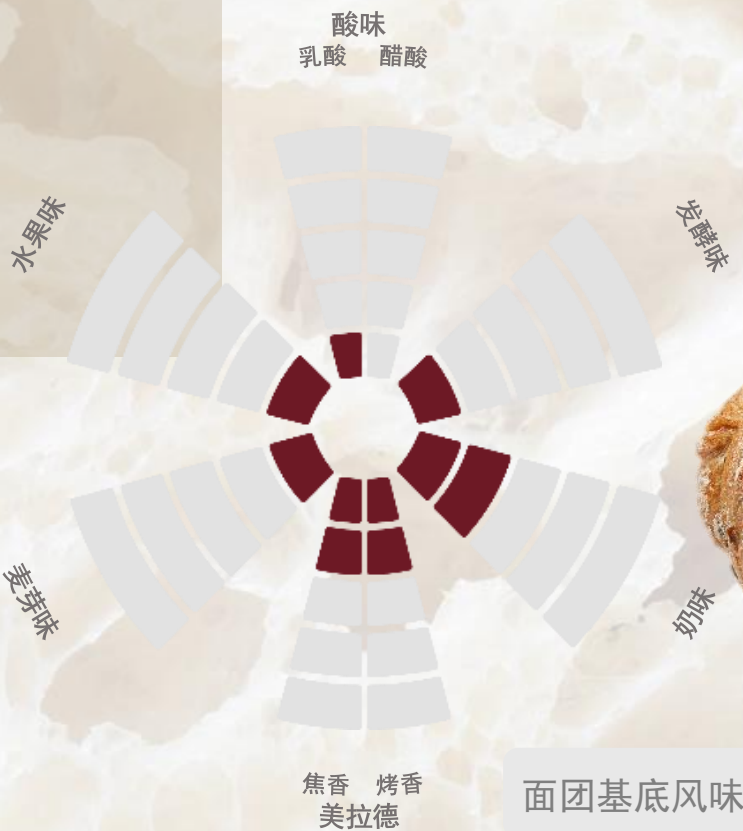
全麦胚体打底
精选软糯贝贝南瓜搭配迁西板栗
粉糯香甜 好味更多纤

焙乐道原料：

- 欧坦得酸面团（杜伦风味）

克重/参考成本：

- 200g/3.5元



4

川味腊肠恰巴塔

正宗意大利风味酵香面包胚体

一口咬下——麦香、奶香和木质清香

三重香气 品味地中海风情

高含水 x 大气孔 x 湿润内里

精选四川在地食材，腊肠熏香，辛辣过瘾

唤醒地道川味记忆

焙乐道原料：

- 欧坦得酸面团（杜伦风味）

克重/参考成本：

- 200g/4.55元

95%高含水量

蓬松大气孔

川味腊肠

酸味
乳酸 醋酸

发酵味

奶味

面团基底风味

焦香 烤香
美拉德

麦芽味

水果味



5

剁椒海米恰巴塔

正宗意大利风味酵香面包胚体
一口咬下——麦香、奶香和木质清香
三重香气 品味地中海风情

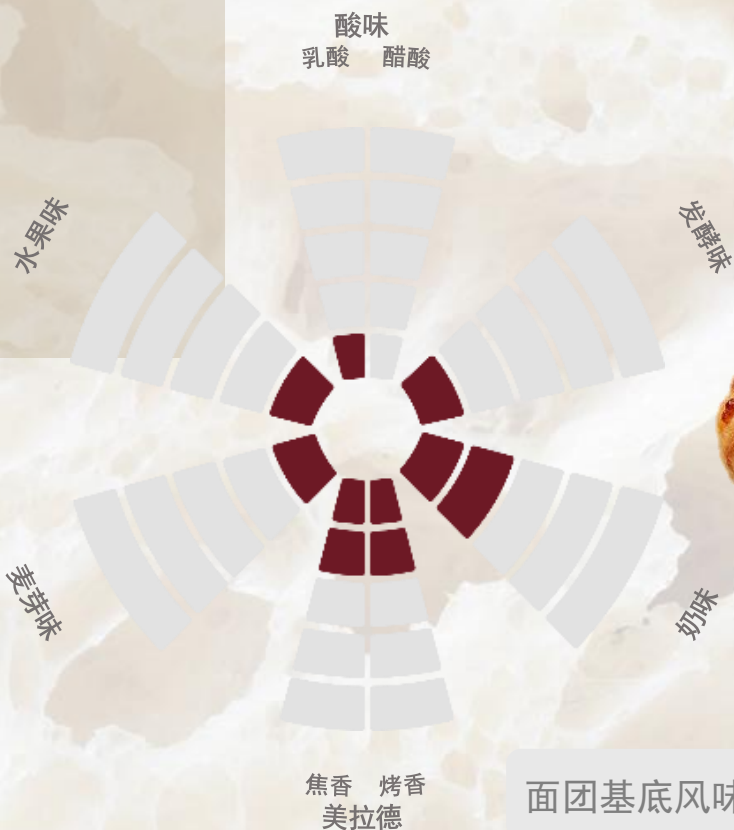
高含水 x 大气孔 x 湿润内里
鲜辣剁椒定调，咸香金钩海米点睛
复刻地道海味经典

焙乐道原料：

- 欧坦得酸面团（杜伦风味）

克重/参考成本：

- 200g/3.2元



95%高含水量

蓬松大气孔

金钩海米



意式料理面包系列

FOCACCIA

好「恰」当属佛卡恰

灵魂酵香打底 尽享在地珍味

主食料理 | 花样八分饱

云南山珍佛卡恰

烧椒全素佛卡恰

烧椒牛肉佛卡恰



成品方案②

意式料理面包系列

好「恰」当属佛卡恰

#灵魂酵香打底 尽享在地珍味

主食料理 | 花样八分饱

好「恰」当属佛卡恰 | 3款主食料理新飨味

灵魂酵香打底，尽享在地珍味

1

云南山珍佛卡恰

主食料理 | 花样八分饱

FOCACCIA

好「恰」当属佛卡恰

灵魂酵香打底 尽享在地珍味

灵魂酵香 × 云南山珍

正宗意大利风味酵母面团配饼
一口咬下——麦香、奶香和木质清香
三重香气 品味悠长回味无穷

酥软外皮，柔软内心，弹性十足
搭配云南菌菇时蔬，鲜香暖胃
畅享山珍自然风味



- 欧乐道酵母菌 (杜松风味)
- 欧乐道彩色高筋面粉 (土豆)

培乐道 puratos
Trusted ingredients for Good

2

烧椒牛肉佛卡恰

主食料理 | 花样八分饱

FOCACCIA

好「恰」当属佛卡恰

灵魂酵香打底 尽享在地珍味

灵魂酵香 × 烧椒牛肉 × 二师兄

正宗意大利风味酵母面团配饼
一口咬下——麦香、奶香和木质清香
三重香气 品味悠长回味无穷

酥软外皮，柔软内心，弹性十足
精心配比小米、蔬菜、黑胡椒、葵花籽
4种风味香醇
更有鲜甜嫩嫩肉高纤维牛肉
每次半篇能重唤分 健康享受原厚肉味



- 欧乐道酵母菌 (杜松风味)
- 欧乐道高筋面粉 (土豆)

培乐道 puratos
Trusted ingredients for Good

3

烧椒全素佛卡恰

主食料理 | 花样八分饱

FOCACCIA

好「恰」当属佛卡恰

灵魂酵香打底 尽享在地珍味

灵魂酵香 × 烧椒全素 × 二师兄

正宗意大利风味酵母面团配饼
一口咬下——麦香、奶香和木质清香
三重香气 品味悠长回味无穷

酥软外皮，柔软内心，弹性十足
鲜辣咸鲜风味独特
精心配比小米、蔬菜、黑胡椒、葵花籽
4种风味香醇
更有鲜甜嫩嫩肉高纤维牛肉
每次半篇能重唤分 健康享受原厚肉味



- 欧乐道酵母菌 (杜松风味)
- 欧乐道高筋面粉 (土豆)

培乐道 puratos
Trusted ingredients for Good

1

云南山珍佛卡恰



正宗意大利风味酵香面包胚体
一口咬下——麦香、奶香和木质清香
三重香气 品味地中海风情

酥脆外皮，柔软内心，弹性十足
搭配云南高原茶树菇，鲜香脆嫩
探索山林自然珍味

焙乐道原料：

- 欧坦得酸面团（杜伦风味）

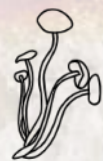
克重/参考成本：

120g/2.2元



意式酵香

X



云南高原茶树菇



2

烧椒牛肉佛卡恰



意式酵香

X



内蒙科尔沁牛肉

X



二荆条烧椒



正宗意大利风味酵香面包胚体
一口咬下——麦香、奶香和木质清香
三重香气 尽享地中海风情

酥脆外皮，柔软内心，弹性十足
精心配比小米、燕麦、亚麻籽、葵花籽4种风味谷粒
更有鲜辣烧椒x内蒙科尔沁牛肉
层次丰富 能量满分 健康享受草原珍馐

焙乐道原料：

- 欧坦得酸面团（杜伦风味）

克重/参考成本：

135g/4.98元



3

烧椒全素佛卡恰



意式酵香

X



二荆条烧椒

酸味
乳酸 醋酸

水果味

麦芽味

焦香 烤香
美拉德

面团基底风味

发酵味

奶味

正宗意大利风味酵香面包胚体
一口咬下——麦香、奶香和木质清香
三重香气 尽享地中海风情

酥脆外皮，柔软内心，弹性十足
鲜辣烧椒风味领跑

精心配比小米、燕麦、亚麻籽、葵花籽4种风味谷粒
素食友好 营养更平衡～

焙乐道原料：

- 欧坦得酸面团（杜伦风味）

克重/参考成本：

115g/3.05元



谢谢

