



酥脆烘焙零食系列

一口嘎嘣脆，解馋超对味！

成品方案

焙乐道市场部



+19%

全球社媒声量的
预测增长

酥脆质构

(forecast 2025-2026)



+296%

脆巧克力



+200%

酥脆的面包



+19%

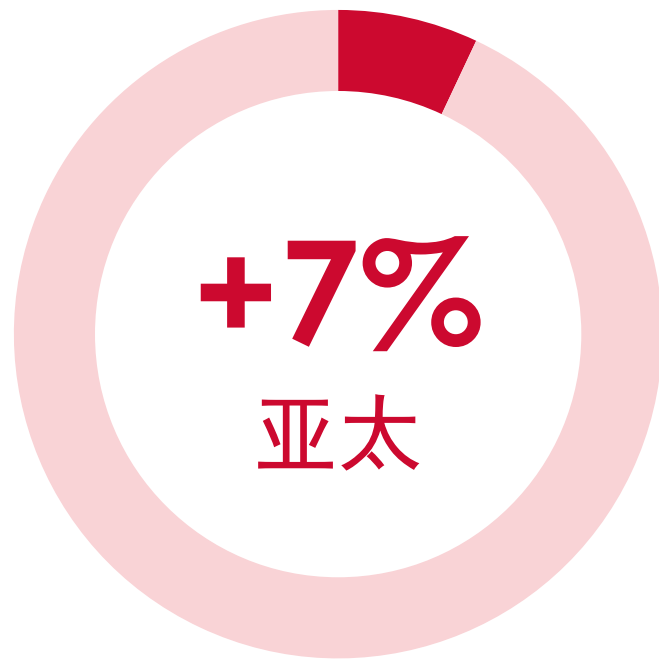
酥脆的食物

Source: Taste Tomorrow by
Puratos - search data

酥脆质地 正在流行



Source: Taste Tomorrow by
Puratos - social data



消费者对酥脆烘焙产品的
讨论增长



纵享零食成为消费新动因，其中「酥脆」口感占声量榜首

当下 值得关注的趋势
(0-12月)

纵享

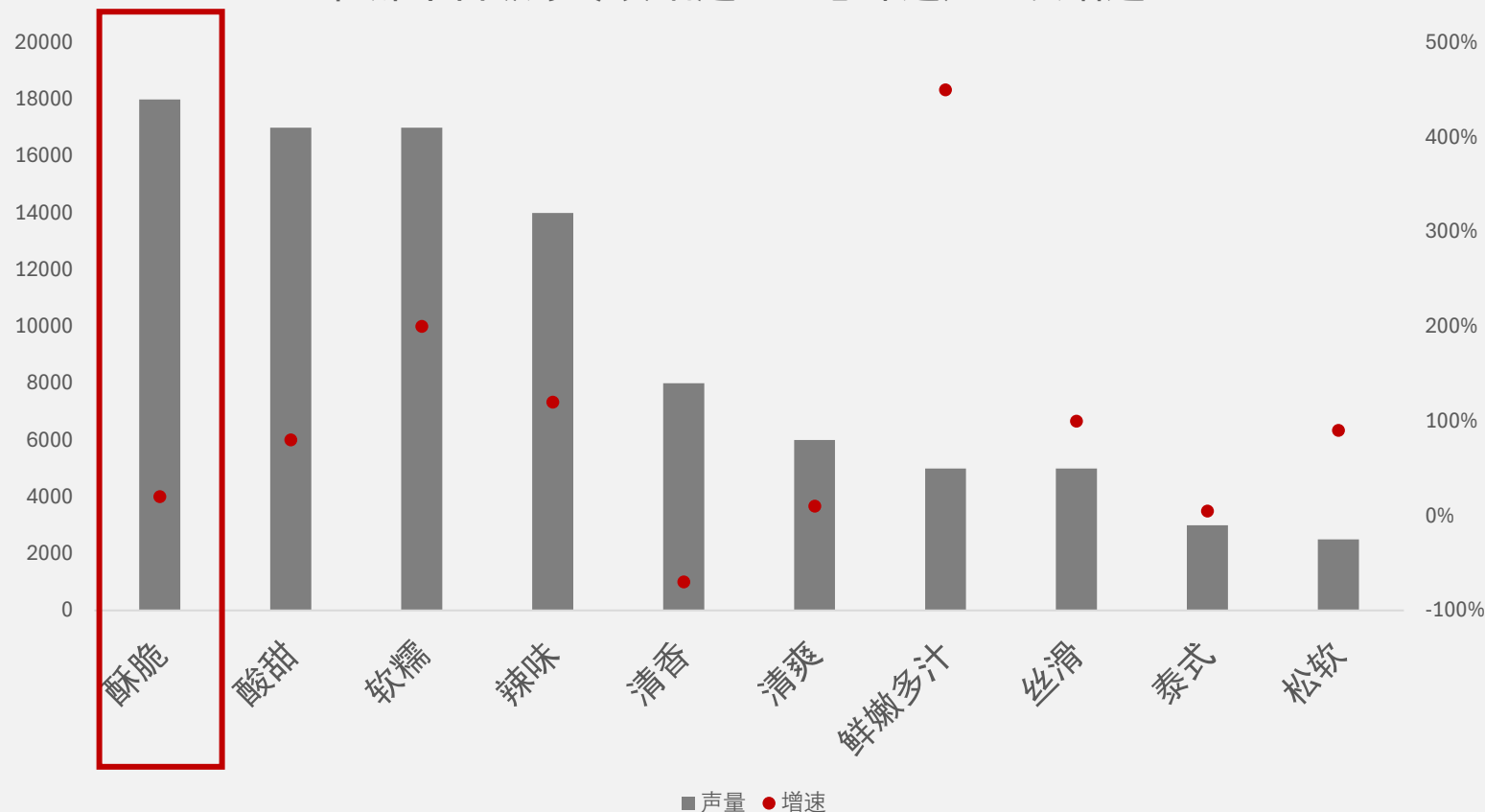
9,062次讨论 | 增长33%

未来 值得关注的趋势
(12-24月)

口感松脆

28,152次讨论 | 增长57%

社媒平台纵享零食话题下口感味道声量及增速



酥脆烘焙零食系列

✓ **脆** · 「酥」张力

爆款质构，酥到掉渣

✓ **多** · 风味层次

面团发酵香气 + 适口鲜味佐食

✓ **新** · 面包解法

面包零食化，食用场景拓展焕新




5款酥脆零食 佐餐休闲皆百搭

好味推荐官



台式啤酒条

快乐一刻！

美味酒搭子 

海苔肉松味 咸鲜脆韧

灵魂辣椒粉 辛香十足

追剧神器 咔滋停不下来~

推荐焙乐道原料：

焙乐道麻薯预拌粉

克重：15g

参考成本：0.25元





海苔碱水脆脆

咬开全是空气感酥脆！

海苔咸香裹着碱水麦香



无论独处解馋还是聚会分享

随时随地脆过瘾～

推荐焙乐道原料：

焙乐道美特臻品混合大黄油

欧坦得杜伦酸面团

焙乐道断口性改良剂

克重：120g

参考成本：2.8元



好味推荐官



香椰碱水脆脆

空气感酥脆咬出声！

碱水脆脆裹满椰丝

配咖啡、当茶点、野餐分享

甜丝丝超对味～

推荐焙乐道原料：

焙乐道美特臻品混合大黄油

欧坦得杜伦酸面团

焙乐道断口性改良剂

克重：120g

参考成本：2.8元





海苔法棍脆脆

长时间发酵的面团基底香气

+ 海苔加持的轻咸鲜香

+ 一口咬下的极致酥脆

= 超百搭伴侣!

聚会、解馋、下午茶…随身即享!

推荐焙乐道原料:

欧坦得杜伦酸面团

焙乐道美特臻品混合大黄油

克重: 300g

参考成本: 1.8元





香椰法棍脆脆

长时间发酵的面团基底香气
+ 椰子脆片加持 甜香丝丝渗透
+ 一口咬下的极致酥脆
= 随身即享，妥妥的场景百搭好伴侣！

推荐焙乐道原料：

欧坦得杜伦酸面团

焙乐道美特臻品混合大黄油

克重：300g

参考成本：1.8元





焙乐道原料推荐

焙乐道经典麻薯预拌粉

——为您提供“专·精·特·高”的产品阵容和一站式解决方案

成品品质稳定

良好的机器操作性，
适合各种炉具烘烤



*包装以实物为准

超强融合性，可搭
配馅料，巧克力涂
层延展出不同应用



焙乐道原料推荐

美特臻品混合大黄油

——黄油的优质降本替代方案

性能 VS. 价格



美特臻品 食用油脂制品

「天然黄油的替代者」

- ☑ 卓越操作性
- ☑ 黄油般口感
- ☑ 兼具成本效益和可持续宣称





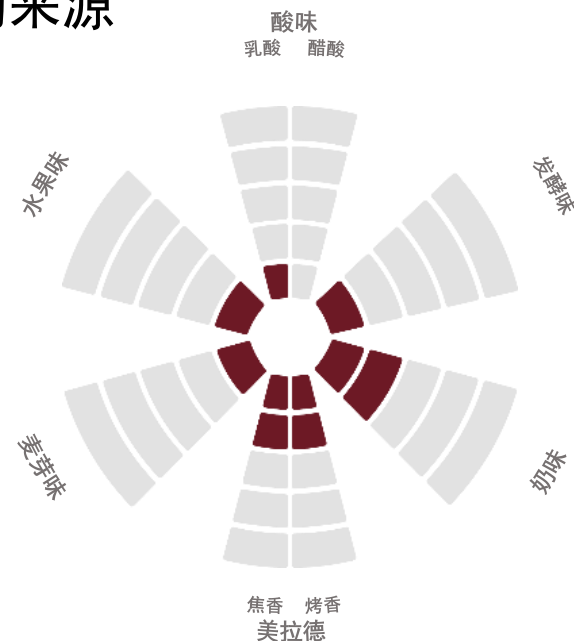
焙乐道原料推荐

酸面团



欧坦得杜伦酸面团

为「烘焙零食」——
呈现石窑烘烤的色泽，
造就膨胀的空气酥脆感，
散发麦芽香气、烘烤风味的来源





焙乐道原料推荐

焙乐道断口性强化改良剂——轻松「酥脆」的“神”助攻

应用

模块化粉末改良剂用于优化断口性

产品特性

- 增加终产品断口性
- 清洁标签

标签

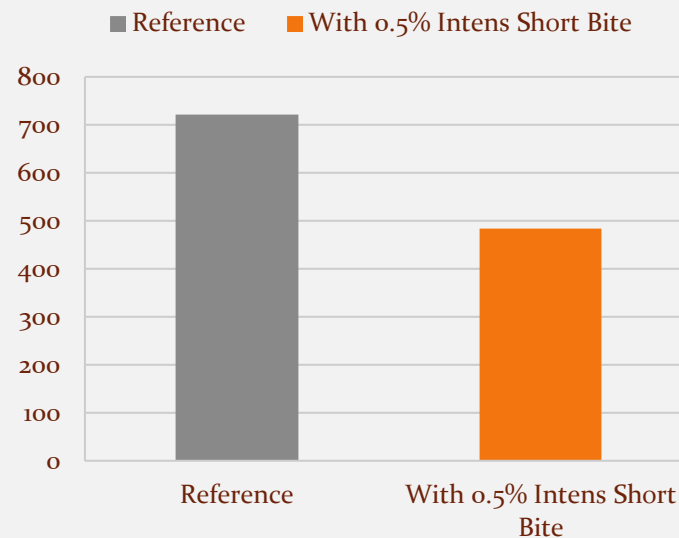
小麦粉、酶制剂（蛋白酶，木聚糖酶）

使用量

0.25 - 1.0 % 基于面粉



Maximal force (N) needed to disrupt the sample - Soft bun



实验验证，使用了断口性强化剂的所用力更小，破坏更容易