

黄油年糕卖爆了，从去年火到今年。2025年的春天，这款新晋网红以“表皮酥脆、内里拉丝”的独特口感，席卷烘焙市场，并多次冲上微博热搜第一，引发热议。有人称其“好吃得让人欲罢不能”，也有人调侃为“全民减肥绊脚石”。



烘焙店里的黄油年糕。

# 黄油年糕卖爆了!

## 1 黄油年糕卖爆了

要说最近哪个烘焙单品最火，无疑是黄油年糕。3月24日，记者走访看到，无论是连锁烘焙品牌还是宁波本土烘焙店，黄油年糕都已成为单品“新晋顶流”。

在位于海曙的浣溪河鼓楼店，刚出炉、烤得焦黄的黄油年糕整整铺满一层，被摆在最醒目的位置。记者驻足5分钟，就来了好几拨顾客，基本都会带上黄油年糕。

“这段时间，每天都有很多人特意来买黄油年糕。周末高峰期，我们单店单日就能售出300多盒，按每盒6枚，折合每日售出近2000个黄油年糕。”该店店员告诉记者。浣溪河在微信公众号上透露，其黄油年糕上市43天售出2000万个，平

均每日售出近50万个。

而在相距不到50米的乾隆酥院门店，黄油年糕也是近段时间的“销售明星”。据该门店员工介绍，黄油年糕从去年年底开始火起来，近段时间热度越来越高，“我们最新推出了宁波特色的苔条黄油年糕，卖得也很不错。”

宁波本土烘焙品牌欧文也推出了黄油年糕。在浣溪河鼓楼店对面的欧文，记者看到，黄油年糕也被放在C位。“这段时间好多人来问黄油年糕，我们3月刚上新，基本每天售空。”该门店店员告诉记者。

记者注意到，好利来、鲍师傅、吉姆大师傅等多家连锁烘焙品牌以及宁波本土的象山酥院、Hakko等均已推出黄油年

糕，售价9.9元/盒至16.9元/盒不等，每盒4个至6个。

在社交媒体平台上，也随处可见黄油年糕的测评笔记和制作教程，譬如，“十分钟在家复刻黄油年糕”“空气炸锅版黄油年糕来了”等，甚至还出现“复热教程”“冷藏吃法”的吃货教学，将其称为“江浙沪传统年糕的西式创新版本”。

黄油年糕为什么让宁波吃货们“欲罢不能”？

这与其制作原料和方法不无关系。据介绍，其主要原料是糯米粉、黄油、糖等，制作方法是烤熟而非炸熟，特点是“皮酥里糯”。制作时，通常在糯米团上刷一层黄油，出炉后再刷一层黄油进行复烤，是典型的“糖油混合物”。

## 2 热度能持续多久？

黄油年糕已持续火了小半年，其热度能否延续值得关注。

“黄油年糕在宁波的接受度较高，这与我们爱吃年糕的饮食习惯有一定关系，既是传统美食的创新，也契合年轻消费者对口感和社交分享的需求。”对此，宁波甬邦餐饮联合会秘书长水锡峰称，“从起司蛋糕、肉松小贝、脏脏包，到千层蛋糕、奶贝、麻薯，再到今年的黄油年糕，烘焙行业每两三年就会出现一款现象级产品。从此前市场表现来看，这些网红烘焙产品热销期往往不超过两年。”

记者 史妮超 吴正斌 文/摄

讲文明 树新风 公益广告



诚信无价

人之信，商之魂，业之根。