



# 徐汇青团测评来了

在这春和景明的时节，又将迎来一年一度青团季。今年青团口味层出不穷，为了替大家“探个路”，诚意满满的小编已经“吃掉”3.5斤青团，换来这份真材实料的徐汇青团测评。赶快瞧一瞧，有没有你的心头好。

## 01 龙华素斋

纯正古法，手工精制，龙华禅食面点师傅匠心制作的净素青团，以春日亮眼的青绿色系，为你带来一口鲜嫩，让你把满满元气吃进嘴里。

眼下的龙华，花开正好。午后时分走进古寺，点一杯素咖啡或一壶香茶，搭配应季青团，不知不觉中，悠然度过一段春日惬意时光。

### 龙华素斋

地址：龙华路2787号，染香楼

## 02 乔家栅

马兰头的清香，是春天最具代表性的滋味之一。中华老字号乔家栅的马兰头青团，外皮略带光泽，不粘牙，每一口都是春天限定的好味道，马兰头独有的香气萦绕齿间，切丁的豆腐干丰富了口感，越吃越香，一不留神，一个就下肚了。

荠菜肉青团，荠菜切得很细，越吃越鲜。目测菜肉比大概是6:4，荤素搭配，鲜美可口且营养均衡。

在一众绿油油青团里格外出挑的芒麦果团，外皮柔韧耐嚼，内馅是芒果果酱，很浓稠，小小的芒果颗粒丰富了口感层次。

软糯的樱花巧果团，外皮糯性较大，馅心很浓郁，像加强版可可牛奶的味道。

### 乔家栅·西岸店

地址：龙腾大道2900号

### 乔家栅·非遗体验中心

地址：淮海中路1314号

### 乔家栅·汇联商厦

地址：天钥桥路40-90号

## 03 白玉兰食品·甜乐蜜店

终日门庭若市的正宗“90”后白玉兰，自开店起就以物美价廉的大个头点心深受上海食客欢喜。

拿在手上就感觉很扎实的咸蛋黄肉松青团，艾草香气浓郁。外皮略带韧劲，微粘牙。咬开一看，馅料超足，混合着芝麻与海苔碎的干肉松，丝丝分明，口感相当诱人。咸咪咪遇上甜滋滋，一口接一口根本停不下来。这青团馅料丰富，个头硕大，吃下一个就管饱。

一揭开黑洋沙青团的保鲜膜，芝麻香气就扑面而来，整个青团油光锃亮，外皮十分软糯，稍稍用力挤压，它就“露馅”了。

一口咬下去，流心芝麻瞬间爆浆，带来满口甜蜜，更有一颗颗完整的松子仁，在黑洋沙里畅快“游泳”。这款青团，嗜

甜星人一定爱不释口。

### 白玉兰食品·甜乐蜜店

地址：天钥桥路40-90号，汇联商厦

## 04 沈大成

始创于1875年的沈大成，现制青团外皮更显翠绿，与其他老字号青团放在一起时，相当具有辨识度。汇联商厦这家沈大成门店的玻璃橱窗后，一笼笼新鲜出炉的青团，个个体态饱满，油亮发光，令人垂涎欲滴。

迫不及待地一口咬开腌笃鲜笋丁青团，一大块包着笋丁的鲜肉，在鲜香汤汁的裹挟下滑入口中，春天最鲜美的味道随之在舌尖翩翩起舞。

### 沈大成

地址：天钥桥路40-90号，汇联商厦

## 05 虹口糕团

虹口糕团的青团毫无“偶像包袱”，扁扁地“瘫”在柜台上，等着识货的美食爱好者将它带走。

虹口糕团的咸蛋黄肉松青团，连同刚出炉的热气都一同打包装袋。吃起来外皮韧劲较大，不粘牙，馅料中的咸蛋黄与肉松粉被完全搅拌均匀，再用一圈咸蛋黄油包裹，鲜香四溢，口感细腻。

### 虹口糕团

地址：天钥桥路40-90号，汇联商厦

## 06 悅来芳

据店员介绍，专注于经典老味道的悦来芳，今年有两款咸蛋黄肉松青团，区别在于，单个零卖的比称斤卖的馅料更多。

咸蛋黄肉松青团，皮不粘牙，内馅儿十分滋润，味道偏甜。经典黑麻青团，甜甜蜜蜜，一口咬下，感觉嘴里打翻了一个蜜罐。豆沙青团，整体软软糯糯，外皮有点粘牙，一口爆浆。豆沙细腻且醇厚香浓，外皮的艾草味在豆沙衬托下更显馥郁清香。它家另有一款无蔗糖豆沙青团，对糖尿病人和控糖饮食者十分友好。

### 悦来芳

地址：天钥桥路40-90号，汇联商厦

## 07 杏花楼

溯源咸蛋黄肉松青团的“网红”成长路，就不得不提杏花楼。当年，杏花楼推陈出新，研发出咸蛋黄肉松口味青团，一炮走红，每天卖出上万只还供不应求。有的市民不惜排队7小时，只为尝这一口春天里的新滋味。

杏花楼当红的咸蛋黄肉松口味青团，外皮甜甜的，韧劲较足，馅料半干半湿，蛋黄和肉松的味道不分伯仲，都很浓郁。

紫薯豆沙团，紫薯外皮很Q弹，豆沙细腻，干湿正好，香甜可口。

奇异粉团（草莓粉团），粉色的淡草莓味外皮搭配嫩黄的莲子芸豆绵密内馅，颜色清新可人，非常富有春天气息。啊呜一口，仿佛在吃冰皮月饼，每一口都甜到心坎里。

### 杏花楼

地址：天钥桥路40-90号，汇联商厦

## 08 西区老大房

中华老字号西区老大房，今年一共推出了豆沙青团、黑芝麻青团、咸蛋黄肉松味青团三款预包装青团，每盒都有4个。

西区老大房家的咸蛋黄肉松味青团，个头偏小，比较适合当小零食吃。馅不算多，但口味比例恰到好处。

### 西区老大房

地址：天钥桥路40-90号，汇联商厦

## 09 虫二酒肆

杭帮菜老字号桂满陇旗下的虫二酒肆，今年也带来了两款新口味青团。在美罗城里洋溢着中式古风的就餐环境中，来上一份茉莉青提青团，别有一番风味！咖啡星人也可以选择来一盒生椰拿铁风味青团，解锁咖啡新“形态”。

### 虫二酒肆

地址：肇嘉浜路1111号美罗城4F

## 10 Family Mart 全家

在全家便利店就可以买到这款南市乔家栅（乔老爷）的豆沙青团、蛋黄肉松青团、青团组合装盒装青团，如果你是全

家尊享会员，买青团还可以享受8.8折优惠。

建议入手青团组合装，一次就能尝遍豆沙、芝麻、蛋黄肉松、芋泥4款口味。其中，芋泥青团是芋泥与紫薯结合的馅心，香甜软糯，芋泥紫薯控闭眼冲。

地址：美罗城等多门店

## 11 上海东湖宾馆

“捣青草为汁，和粉作团，色如碧玉。”今年，东湖宾馆推出了陈皮豆沙、马兰头豆干、蔓越莓豆蓉、咸蛋黄肉松四款口味手工青团。

其中，蔓越莓豆蓉青团是创意满满的新口味。绿豆蓉口感甘甜绵密，搭配酸酸软软的蔓越莓，香甜可口。

上海东湖宾馆

地址：东湖路70号

## 12 上海衡山路十二号华邑酒店·上海中星铂尔曼大酒店

今年，上海衡山路十二号华邑酒店与上海中星铂尔曼大酒店大厨联手，臻选新鲜优质食材，共同推出了咸蛋黄肉松青团、鲜虾马兰头青团两款纯手工制作青团，为你带来一场舌尖上的春日之旅。

咸蛋黄肉松青团，沙酥流油的咸蛋黄夹杂着如丝如絮的肉松，咸中带甜，回味无穷。

鲜虾马兰头青团，将马兰头的清香与虾肉的鲜嫩完美融合，呈现出独特的鲜美春滋味。

上海衡山路十二号华邑酒店

地址：衡山路12号

上海中星铂尔曼大酒店

地址：浦北路1号

（来源：徐江文旅）

