



史上
頭一遭

飯店65元平價月餅摘冠

專家介紹



烘焙老師 張麗蓉
烹飪老師資歷10多年，常在各媒體示範料理或擔任評審工作。出過多本食譜及烘焙證書《乙級烘焙技術士考照執導》。
評論 今年的月餅雖是五星級飯店的等級，但價格卻很實惠，用料也實在。

烹飪老師 連愛卿
楊桃烹飪學校教師，著有《最夯吸金小吃》、《台灣地方小吃》等書。
評論 今年的月餅品質有提升，食材用得好，油品新鮮，整體價格還算合理，最推薦鳳梨的晶鑽月餅禮盒，兼泥很香很新鮮。

甜點達人 陳妍希
《做點心過生活》節目主持人，著有《幸福甜點》、《禮物甜點》等書。
評論 傳統口味比創意口味表現好，今年創意口味香料添加過多，但飯店月餅的品質確實比超商好。

張麗蓉、連愛卿、陳妍希3位專家去年、今年都曾參與本報超商月餅評比，認為今年飯店月餅用料實在、價格合理。37家飯店共推出81款月餅，扣除備貨不及的品項，本報針對66款月餅進行試吃評比，佔總數8成以上。評比種類分為廣式、傳統、創意、綜合4大類，以口味佔50分、價格佔30分、外觀佔20分評分。今年得名的12款中，有4款單價低於百元，以89.66分拿下66款月餅最高分的台北凱撒飯店的晶鑽月餅禮盒，每顆單價僅要65元，顯示便宜也是有好口味。

往年在飯店月餅評比奪冠的商品，單價多半在150元至250元，但今年得名的12款中，就有台北凱撒、華泰王子、台中福華4款低於百元，顯示平價月餅口味有愈來愈進步之勢。在4類評比中，評審一致認為廣式月餅皮薄餡多，是表現最好的組別，其中又以台北凱撒飯店的晶鑽月餅最受青睞，平均每顆售價65元，平實的價格加上用料實在，被認為是今年最值得購買的品項。連愛卿說：「這款月餅餅皮柔細滑又香，菓泥潤口香氣足。」陳妍希則說：「口味和甜味的平衡，抓得恰到好處。」

飯店月餅較超商精緻

雖然多數飯店都是提供月餅配方委請廠商代工，但3位評審今年先後為本報進行超商、飯店月餅評比後表示：「飯店在材料、賣相、包裝，表現較優異，但價格也較高。」連愛卿說：「飯店月餅的壓模都是特別設計，而超商用的是公版模子，精緻度遠不及飯店。而飯店的油品也優於超商，絕對是使用新鮮的花生油。」張麗蓉就建議：「送禮可選擇飯店，若自己吃的話，超商評比前幾名也有不錯的品質。」

- 哪裡買**
- 台北凱撒飯店 (02)2311-5150轉2432
 - 台北西華飯店 (02)2718-1188分機3003
 - 台北晶華酒店 (02)2523-8000轉3157
 - 台北華泰王子大飯店 (02)2581-8111轉1521、1511
 - 台北花園大酒店 (02)2314-3300轉3688
 - 中壢福容大飯店 (03)427-0900
 - 中壢古華飯店 (03)281-3636
 - 台中全國大飯店 (04)2326-0022
 - 台中福華大飯店 (04)2374-9088

廣式類



台北凱撒晶鑽月餅 588元/9顆

白蓮蓉、榴梿XO、豆沙榴梿、桂花烏龍核桃、普洱荔枝、伯爵栗子、蔓越莓優格、抹茶糯糯、香橙那達

張麗蓉 菓泥料實在，搭配堅果降低甜度，健康養生。
連愛卿 口味精緻細滑，菓泥香醇。
陳妍希 整體表現不錯，口味甜膩平衡感好。

台北西華手工港式月餅 980元/4顆

XO醬、白蓮蓉、東方美人茶、香蘭栗子

張麗蓉 口味太飽，用料實在。
連愛卿 XO醬不腥但較柴，建議做月餅的壓模要精緻一點。
陳妍希 充滿老式的口味。

中壢古華典藏禮盒 988元/4顆

蓮蓉、喜泥蛋黃、紅麴養生、鳳梨椰果各1顆，王德傳茶葉2包

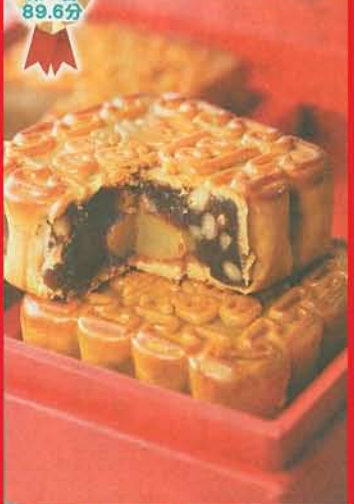
張麗蓉 物美價廉，菓味很實在，可惜百香果口感太硬。
連愛卿 菓泥香，餅皮細滑。
陳妍希 物超所值，令人驚喜。

台中全國樂月月餅禮盒 950元/6顆

美人黃金香柚、楓糖菓泥枸杞、風味黑椒火腿、和風照燒咖哩、醃甜蛋黃、京燒肉骨茶

張麗蓉 口味讓人驚喜不衝突。
連愛卿 口味新奇，是好的開始。
陳妍希 肉骨茶味道很特別。

傳統類



台北晶華雙月傳統月餅禮盒 2000元/4顆

芝麻椒鹽、菊香蓮子、澄沙奶黃、喜泥板栗

張麗蓉 菓味十足，外觀大方，價格稍貴，但用料獨特。
連愛卿 皮潤飽香，菓泥香醇，蓮子香，品質佳。
陳妍希 餅料貨真價實，外觀豪華，是高檔的禮品。

台北華泰王子 松子綠豆椪 420元/6顆

松子綠豆椪6顆

張麗蓉 價格適中，外皮層次分明。
連愛卿 手工好，餡料很香。
陳妍希 包裝典雅，口味清淡。

台北華泰王子 XO醬綠豆椪 420元/6顆

XO醬綠豆椪6顆

張麗蓉 價格適中，內餡不會太乾。
連愛卿 內餡新鮮，吃來不膩。
陳妍希 XO醬不夠優。

創意類



台北晶華瑪卡兒月餅禮盒 990元/6顆

碧螺春、文山包種、凍頂烏龍、鐵觀音、東方美人、酒山紅茶

張麗蓉 價錢很貴，口味精甜，但真的很好吃。
連愛卿 口味令人驚喜，餡料很新鮮，外型顏色柔和。
陳妍希 外觀優雅，每種口味都融入茶香，味道更協調。

台中福華戲月禮盒 620元/12顆

奇異果、櫻花核桃、烏豆沙、紅薔桂圓、黑芝麻、咖啡各2顆

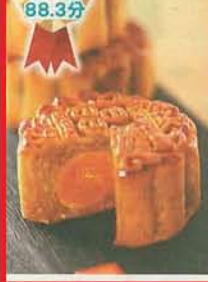
張麗蓉 酥皮層次佳，內餡實在。
連愛卿 油酥和油皮比例適當，蛋黃油潤，包在正中間，很新鮮。
陳妍希 沒什麼特別，但味道很協調。

台北花園蘇式月餅 1080元/8顆

松露奶黃、燕窩奶黃各4顆

張麗蓉 價格尚可，味道普通。
連愛卿 素雅耐吃。
陳妍希 口味不甜膩。

綜合類



台北晶華 賞月傳統月餅禮盒 880元/6顆

棗泥核桃蛋黃、桂花烏龍茶、紅酒蔓越莓、伍仁蛋黃、黑糖糯糯、抹茶紅豆

張麗蓉 內餡用料實在，可惜包裝標示錯誤。
連愛卿 菓泥香醇，但蓮蓉蛋黃標示成伍仁。
陳妍希 菓泥表現優，部分口味香料太重，口味標示有誤。

綜合類



中壢福容 秋月彩蝶禮盒 880元/6顆

香蘭翠栗、法蘭西黑橄欖、米其林巧克力、北國御膳干貝、湘蓮蛋黃、蘭陽香桔

張麗蓉 口味水準一致，還搭配還算正常。
連愛卿 雖然創新，但是部分口味讓人難以接受。