

Bánh trung thu handmade: Xu hướng “nhà làm” hút khách mùa đoàn viên tại Quảng Ninh

14:45 29/09/2025

Tết Trung thu đang đến gần, thị trường bánh trung thu tại Quảng Ninh trở nên sôi động với đủ loại sản phẩm, từ bình dân đến cao cấp. Bên cạnh những thương hiệu quen thuộc, bánh trung thu handmade từ nhiều năm nay đã khẳng định chỗ đứng riêng, thu hút khách hàng bởi sự độc đáo, an toàn và gần gũi.

Điểm nổi bật của dòng bánh này nằm ở nguyên liệu tươi sạch, quy trình làm thủ công và hương vị riêng biệt. Không sử dụng chất bảo quản nên hạn dùng thường ngắn, nhưng chính điều đó lại tạo cho người mua cảm giác yên tâm hơn. Nhờ ưu điểm này, vài năm trở lại đây, bánh trung thu handmade đã trở thành lựa chọn quen thuộc với nhiều gia đình Quảng Ninh.



Từng chiếc bánh trung thu được tạo hình thủ công với nguyên liệu tự nhiên.

Chị Vũ Thị Kim Loan (33 tuổi, Hạ Long) là nhân viên văn phòng nhưng đã có 7 năm gắn bó với nghề “tay trái” làm bánh trung thu handmade. Chị chia sẻ: “Mình luôn mong mỗi mẻ bánh khi đến tay khách hàng đều đạt chất lượng tốt nhất. Không dùng chất bảo quản nên bánh chỉ sử dụng trong 10-15 ngày. Mình cũng giảm lượng đường xuống mức tối thiểu để vừa giữ được vị thơm ngon, vừa an toàn cho sức khỏe.”

Chị Loan cho biết thêm, dù công việc văn phòng khá bận rộn, nhưng chính niềm đam mê đã giúp chị gắn bó với nghề suốt nhiều năm. Niềm vui lớn nhất của chị là mỗi mùa Trung thu, khách hàng vẫn tin tưởng quay lại đặt bánh cho gia đình, làm quà tặng, hay thậm chí cho cả công ty.



Mỗi chiếc bánh đều được chăm chút về cả hình thức và hương vị, mang đến trải nghiệm trọn vẹn.

Theo chị Loan, “chìa khóa” làm nên hương vị đặc trưng của bánh handmade chính là phần nhân. Công đoạn này tốn nhiều thời gian và đòi hỏi sự tỉ mỉ, từ khâu chọn nguyên liệu đến chế biến. Chị luôn ưu tiên lấy nguyên liệu từ những địa chỉ uy tín, quen thuộc và chọn lọc kỹ càng để đảm bảo chất lượng. Nhân bánh cũng được thay đổi, kết hợp linh hoạt nhằm phù hợp khẩu vị hiện đại, vừa giữ nét truyền thống, vừa mang lại sự mới lạ cho người thưởng thức.

Qua khảo sát, thị trường bánh trung thu handmade tại Quảng Ninh cũng rất đa dạng. Ngoài các loại nhân quen thuộc như thập cẩm, đậu xanh, khoai môn, nhiều thợ bánh đã sáng tạo thêm hương vị mới như lava trà xanh trứng chảy, khoai môn mochi chà bông trứng muối hay thậm chí cả sầu riêng. Không chỉ ở

phần nhân, hình thức bánh cũng được chăm chút với hoa văn, phối màu độc đáo và cả thiết kế cá nhân hóa theo yêu cầu khách hàng.



Bánh trung thu handmade hiện đại với màu sắc bắt mắt, nhiều tạo hình độc đáo.

Là một trong những khách hàng gắn bó với bánh trung thu handmade nhiều năm, chị Mai Chi (30 tuổi, Hạ Long) chia sẻ: “Mình không thích bánh quá ngọt nên chọn bánh handmade vì độ ngọt vừa phải. Loại bánh này không có chất bảo quản nên trẻ nhỏ cũng có thể ăn được. Nhân bánh mỗi năm đều được sáng tạo, làm mới nhưng vẫn giữ được hương vị truyền thống. Với mình, bánh handmade mang lại cảm giác ấm áp và ý nghĩa hơn hẳn.”

Tuy nhiên, sự nở rộ của phong trào “nhà làm” cũng đi kèm những lo ngại về chất lượng. Không phải nơi nào cũng đảm bảo vệ sinh, an toàn, vì vậy người tiêu dùng cần cân nhắc kỹ khi chọn mua. Việc tìm đến những địa chỉ uy tín, có phản hồi tích cực không chỉ giúp bảo vệ sức khỏe mà còn mang lại trải nghiệm trọn vẹn hơn khi thưởng thức bánh handmade.

Chính sự cá nhân hóa, sự sáng tạo và tình cảm của người làm bánh đã khiến bánh trung thu handmade trở thành một xu hướng bền vững tại Quảng Ninh. Không chỉ đáp ứng nhu cầu thưởng thức mà còn mang đến những giá trị văn hóa và tinh thần sâu sắc, làm cho mùa trăng rằm những năm gần đây trở nên thật đặc biệt.

Nguyễn Quỳnh