

Người Việt phát cuồng với loại bánh trung thu nhân trứng chảy Hong Kong

10:30 08/09/2018

Tết Trung thu đang đến, trên thị trường xuất hiện rất nhiều loại bánh khác nhau, nhưng loại bánh trung thu nhân trứng chảy của Hong Kong đang khiến người Việt... phát cuồng.



Bánh trung thu nhân trứng chảy Hong Kong đang gây "sốt" tại thị trường Việt Nam?

Xuất hiện trên thị trường khoảng 2 năm trở lại đây và bắt đầu gây sốt từ Trung thu 2017, loại bánh trung thu nhân trứng muối chảy tràn được quảng cáo là hot nhất Hong Kong tiếp tục phủ sóng thị trường bánh Trung thu Việt Nam. Nhiều đầu mối quảng cáo đây là loại bánh xách tay từ Hong Kong, số khác cho hay bánh được nhập khẩu chính ngạch. Giá bán lẻ dao động từ 850.000-1.400.000 đồng/hộp 8 bánh, nếu mua lẻ 120.000-135.000 đồng/bánh.

Loại bánh trung thu này nhìn bên ngoài không khác gì bánh trung thu truyền thống, song khi bẻ đôi chiếc bánh sẽ thấy bên trong có nhân trứng muối màu vàng óng tan chảy khá đặc biệt. Với kiểu nhân mới lạ và được giới thiệu là bánh

trung thu nổi tiếng ở Hong Kong nên nhiều người tiêu dùng Việt phát cuồng, tranh nhau đặt mua về ăn, làm quà biếu tặng.

Hiện tại, loại bánh này đang gây sốt trên các trang mạng xã hội, số lượng người đặt hàng ngày càng nhiều. Chính vì đang nổi nên trên thị trường nên sẽ không tránh khỏi việc xuất hiện bánh nhái với giá đắt đỏ.

Để tránh mua phải bánh nhái với giá đắt đỏ, chị Khúc Ngọc Anh, một đầu mối bán bánh trung thu trứng chảy Hong Kong ở Hà Nội cho biết, người tiêu dùng có thể phân biệt bánh thật, bánh nhái bằng một số đặc điểm dễ nhận biết. Chẳng hạn, bánh thật, khi nhìn nghiêng vỏ hộp bánh ngoài ánh sáng sẽ thấy có ánh nhũ, các chi tiết màu vàng đồng cũng thay đổi màu sắc theo ánh sáng. Chữ in trên hộp và phần chữ ghi hạn sử dụng rất sắc nét. Đặc biệt, phần nui nilon đựng bánh mềm như lụa dù làm từ nilon.

Mỗi hộp bánh có in code của từng hộp. Muốn kiểm tra chính xác có thể vào trang web của hãng, đánh ký tự code vào để biết thật giả; hoặc dùng phần mềm quét mã vạch quét trên tem cũng có thể biết được, phần nhân bánh bên trong khi bẻ đôi sẽ thấy trứng muối tan chảy ra ngoài, ăn vỏ bánh mềm thơm mùi trứng muối, vị ngọt nhẹ chứ không ngọt sắc. Ngoài ra, chỉ cần cầm bẻ đôi nhẹ bánh sẽ tự chia làm 4 miếng đều như được cắt sẵn. Nếu có những dấu hiệu trên thì chắc chắn bạn đã mua được đúng loại bánh xịn.

Ngược lại, nếu bánh nhái vỏ sẽ cứng, dai, bẻ ra nham nhở, nhân trứng chảy không có hoặc rất ít, không được mềm mịn mà trông giống với nhân khoai lang bở. Một số người còn khuyên khách hàng bỏ bánh vào lò vi sóng quay lên để nhân trứng tan chảy thì chắc chắn đó là bánh nhái.

Hàng Vương (T/h)