

全国“赤壁青(米)砖茶+”新茶饮 研发推广邀请赛火热开赛

24支队伍参加角逐 10支队伍进入决赛



▲现场观众试喝品尝



▲评委认真点评

●记者 王奇峰 张仰强 特约记者 童金健 但唐静 通讯员 肖亚松

10月25日,2023全国“赤壁青(米)砖茶+”新茶饮研发推广邀请赛(预赛)在赤壁火热开赛,来自黑龙江、上海、贵州、安徽、湖南等地的参赛队伍参加角逐,最终有10支队伍进入决赛。

这是一场视觉与味蕾的盛宴。或青砖茶打底、果酒提香,或米酿搭配米砖茶再加炒米和红枣碎点缀……赛场上,选手们纷纷拿出看家本领,将青(米)砖茶与花草、果实、香料等食材进行搭配,创作出西施柠檬、屯酒·砖茶香、浮沫米枣、酒酿(茶圆子)等各具特色的青(米)砖茶新茶饮。

此次大赛还邀请到奈雪的茶、益禾堂、帮利茶业等新茶饮领域专家,结合新茶饮的制作技巧、创新能力、风味指标、视觉、产品表达等因素进行现场点评和指导。

“我也想来尝一尝。”“味道真不错,刷新了我对茶饮的认知。”……比赛后台,选手制作的茶饮吸引在场嘉宾争相品尝。

“赤壁青砖茶作为赤壁重要的文化符号和产业支撑,历经千年传承与发展,见证了古今的辉煌与变迁。如今,我们致力于推动青砖茶产业的创新发展,加强技术创新和品牌建设,拓展市场渠道,提高产品品质和附加值。在新的时代背景下,一批以赤壁青砖茶为茶基底的本土新茶饮品牌应运而生。”赤壁市政府相关负责人表示,本次邀请赛旨在借助青砖茶的历史底蕴和文化魅力,融合新茶饮理念和创意,不断提高广大消费者对青砖茶的认知度和接受度,挖掘出一批具有创新意识和市场潜力的新茶饮产品,为赤壁青砖茶进入全国新茶饮赛道注入新活力。

据悉,预赛角逐出的10支队伍将在11月19日2023“一带一路”赤壁青砖茶产业发展大会期间参加决赛,由专家组评选出特等奖1名、一等奖2名、二等奖3名、三等奖4名,分别给予奖金和青砖茶原料奖励。



▲参赛选手认真制作



▲参赛选手准备丰富配料



▲评委观摩操作过程



▲创意新茶饮展示