



配时间，这也为年轻人爱上烘焙提供了条件。图源：foodnavigator在快节奏、高压的生活节奏影响下，宅家烘焙不仅成为纾解年轻人精神状态的方式之一，更成为了一种新的生活仪式感。甚至还有年轻人将宅家烘焙场景拔高到了一个新的层次——“烘焙就是平淡日子里的一道光”、“深夜带完娃，全靠烘焙来解压”……而这样的观念开始复兴也并非巧合，相关报告显示：烘焙已经被发现有助于缓解压力、焦虑甚至抑郁。家庭烘焙会带来一种复杂的感官体验，也是一种自我表达的形式。毕竟，将一张“没有感情”的食谱变成飘香四溢的烘焙制品能够给消费者带来极大的满足感。在这个过程中，烘焙者要投入的绝不仅是堆砌食材，而是专注力、创造力甚至是爱。也正因此，家庭烘焙甚至可以作为一种交流方式，在那些感觉语言不足以表达的时候，它可以成为家庭成员们表达的媒介之一。其次即使是单身青年，也乐于在家中自制烘焙产品的原因之一，是可以帮助纾解焦虑、抑郁和压力等负面情绪。避免在多重压力之下陷入不健康的心里循环，作为一种“正念”和“专注”的重复性练习，家庭烘焙也会提高年轻人生活的幸福感。除此之外，近年来在国内还悄然兴起了以宝妈、家庭主妇为代表的“专属家庭烘焙师”群体。随着私人线上店铺之类的app火速发展，这一大主力群体不仅实现了“再就业”，更加激发了普通消费群体对家庭烘焙产品的兴趣。相比于商业烘焙的“流水线”产品，“私家厨房”烘焙产品不仅更强调烘焙的新鲜性，而且还能提供个性化设计服务，甚至是提供原材料、甜度的定制，更受年轻一代的欢迎。2

????????

????“????”

据Foodaily观察发现，从烘焙品类的线上消费量来看，家庭烘焙的产品有烘焙原辅料、成品半成品、食品添加剂、辅料原料套装等，而国内家庭烘焙赛道还是以冷冻烘焙细分品类的线上销售为主。越来越多的年轻人热衷选择在网络平台搜索自制烘焙教程，继而分享自制美食，吸引了人们的关注。这也让冷冻烘焙产品的表现随之亮眼，毕竟这些半成品既能免去繁复的制作工序，又能使人享受烘焙带来的乐趣，成为消费者入门选择，展现出巨大的增长潜力。图源：小红书页面其实在2018-2019年，冷冻烘焙市场就已经被放大，观察对天猫近三年销售情况，会发现冷冻烘焙经历了爆发式增长。电商数据显示，冷冻烘焙增速是烘焙原材料的3.6倍，是成品烘焙的6.8倍。图源：unsplash/冷冻烘焙指依托工业化实现烘焙产品的预制。烘焙生产过程通常包括和面、发酵、分割、成型、醒发、烘烤等过程。通常根据前端加工程度和速冻介入环节不同，冷冻面团亦可分为未成型、预成型、预发酵、预烘烤等4类产品。对于广大的消费者而言，预发酵和预烘烤产品因简单快捷更容易操作，所以也更加适合C端电商端渠道销售。图源：尚巧厨天猫旗舰店就目前的市场销量而言，预成型冷冻面团是目前应用广的一类。如西式的可颂、蛋挞皮、披萨，只需要解冻后醒发即可用烤箱烘烤。这些半成品的生产技术已经逐渐成熟，并且保质期能够达到12个月，不仅操作方便容易还原，而且还易于保存。随着技术的不断发展，以蛋挞为例，冷冻制品的蛋挞液等更丰富的品类也应运而生。《2022年冷冻烘焙行业发展现状及潜力分析》指出：我国冷冻烘焙赛道保持着20%左右增速，在餐饮供应链子行业内，当下景气度居前。根据欧睿数据预测，到2025年，我国冷冻烘焙市场有望达到250亿元；到2026年，我国冷冻烘焙市场有望达到300亿元。图源：淘宝搜索页面除了以蛋挞皮、预制披萨为代表冷冻烘焙产品受到的追捧。目前还有一类家庭烘焙原辅料也在悄然兴起中，且种类逐渐丰富，按照终成品可分为四大主类：

- 1.糕点预拌粉：如慕斯蛋糕预拌粉，玛芬蛋糕预拌粉等
- 2.面包预拌粉：也可细分为吐司面包预拌粉，杂粮面包预拌粉，全麦面包预拌粉等
- 3.饼干预拌粉：多以曲奇饼干预拌粉为主，分为多种口味
- 4.冰淇淋预拌粉：也可分为多种风味此类预拌粉往往具有不用冷冻，常温即可保存，相较于其他冷冻烘焙制品更易于保存。此外还可以降低成品制作的性、技术性 & 失败率，让喜爱烘焙的消费者在家即可享受到方便快捷的食物，自制烘焙体验感拉满。