

酸汤风味 观察报告2024

红餐产业研究院

2024年6月

目录

01

酸汤概况：企业存量连年增长，多个餐饮品类的品牌入局

02

细分赛道：酸汤火锅食材特色鲜明，酸菜鱼快餐化特征显著

03

痛点和趋势：标准化与地域化，是矛盾也是突破点

01

**酸汤概况：企业存量连年增长，
多个餐饮品类的品牌入局**

“酸”味味型独特，酸汤风味脱颖而出

- 酸味是重点味型之一，其主要酸味类型有酸辣、酸甜、糖醋、泡椒、鱼香、茄汁等，均凭借独特的风味和刺激的口感俘获了不少消费者的味蕾，为餐饮市场带来清新爽口的风格
- 近年来，主打酸辣、酸香口味的酸汤热度渐升，成为不少餐饮企业关注的重点风味。本报告的研究对象即为酸汤

我国酸味的主要味型及流行菜品



酸辣

代表菜品有酸汤肥牛、酸辣粉、捞汁牛肉、酸汤鱼等



酸甜

代表菜品有锅包肉、菠萝咕咾肉、话梅排骨等



糖醋

代表菜品有糖醋里脊、糖醋排骨、糖醋鱼等



泡椒

代表菜品有泡椒凤爪、泡椒牛蛙、泡椒鱼皮等



鱼香

代表菜品有鱼香肉丝、鱼香茄子、鱼香蛋饺等



茄汁

代表菜品有茄汁大虾、茄汁烧豆腐、茄汁龙利鱼等

.....

酸汤之“酸”，来源自然和发酵工艺

酸汤的味型独特，很大程度上受到原料和工艺的影响，其酸味来源可分为天然酸和发酵酸两大类

我国酸汤中的酸味主要来源



水果、蔬菜等天然食材中富含有机酸，例如番茄、柠檬、苹果、荔枝、罗望子、百香果、酸木瓜等

天然酸参与动植物代谢，具有生物活性，为食物带来自然的酸味，促进营养素的吸收



发酵酸则是食材通过发酵过程产生的酸性物质，例如淀粉、小麦、糯米、玉米、食醋等食材

发酵酸赋予食物独特的口感和风味，同时帮助人体调节肠道菌群，促进健康

地方酸汤风味各异，贵州和云南酸汤成为“新星”

- 酸汤在我国的发展历史较为悠久，西南、西北、华南等地都有独特的酸汤美食文化
- 在酸汤制作技艺传承和工厂标准化生产进程加快的推动下，一些酸汤产品走出地方，成为整个餐饮市场关注的焦点。其中，贵州酸汤、云南酸汤、海南糟粕醋等就是热门酸汤种类

我国主要的地方酸汤风味



贵州酸汤

种类多样，分为凯里红酸汤、凯里白酸汤、独山虾酸汤、榕江糟辣酸汤、都匀红酸汤等，酸辣可口



海南酸汤

糟粕醋较为经典，在当地，糟粕醋火锅热度颇高



甘肃酸汤

甘肃的酸汤被称为“浆水”，分为兰州浆水、天水浆水、陇西浆水等，用于制作粉面、饮品、小吃等



湖南酸汤

分为湘西苗家酸汤、芷江侗族酸汤等，新化三合汤、苗族酸汤菜等较为出名



云南酸汤

分为陇川酸水、临沧白木瓜酸汤、文山酸汤、木棉花傣味酸汤等，酸味柔和，代表产品有云南酸菜火锅等



陕西酸汤

有岐山酸汤、乾县酸汤、耀州酸汤等，用于制作臊子面、酸汤水饺、酸汤挂面、荞面饸饹等



川渝酸汤

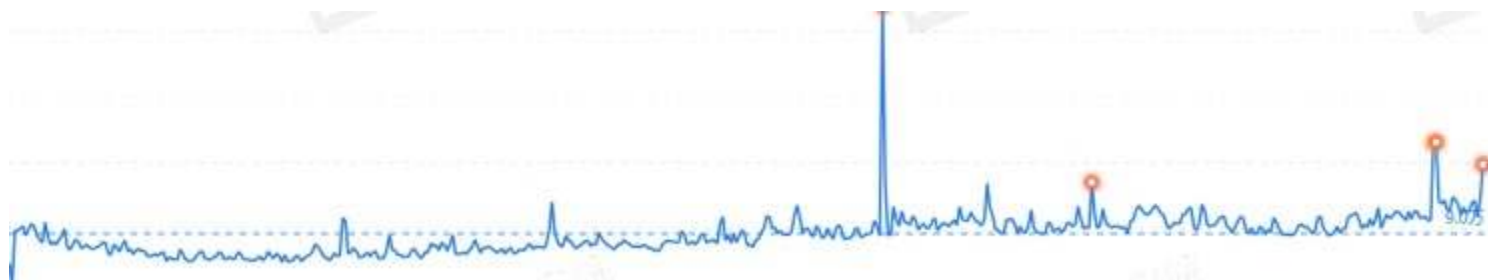
番茄酸汤较为经典，此外还有酸萝卜鱼火锅、酸辣汤等酸汤美食

.....

- 2023年是酸汤崛起的关键一年，餐饮市场有较多聚焦酸汤产品的入局者，搜索指数波动走高。进入2024年，酸汤热度居高不下，搜索指数出现了数次波峰点，单日指数值多次突破16万

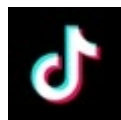
酸汤在抖音的

2023—2024年“酸汤”的抖音关键词搜索指数



笔记数量77万篇

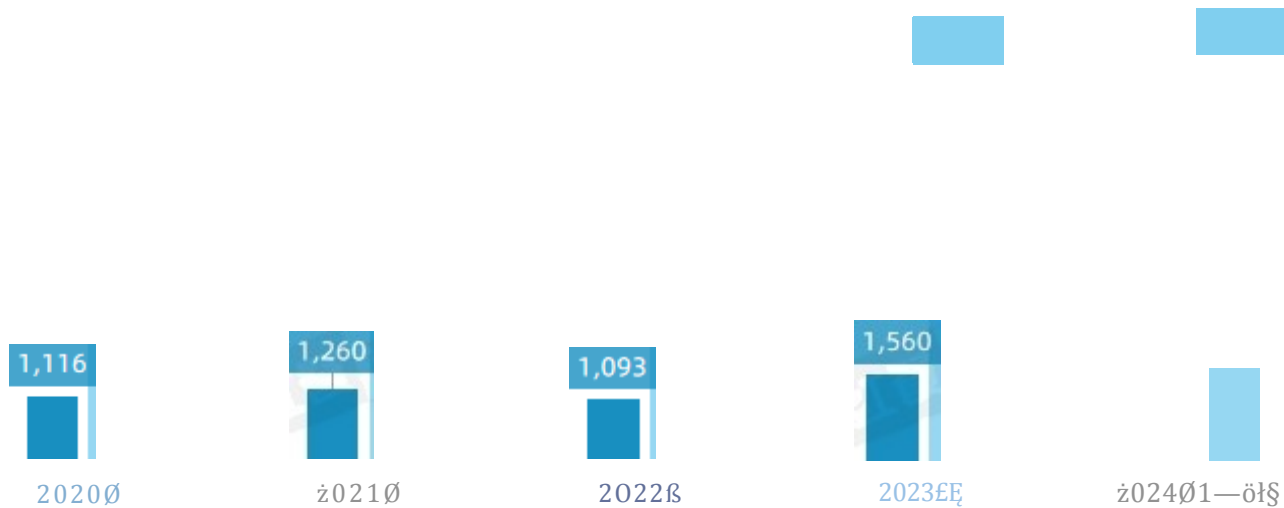
截至2024年6月，小红书平台关于“酸汤”关键词搜索下的笔记数量为**77万篇**



话题播放量5.4亿次

截至2024年6月，抖音平台多个带“酸汤”关键词的话题视频播放量破亿，其中“酸汤”“酸汤火锅”话题的视频播放量分别为**3.4亿次**、**5.4亿次**

2020—2024年全国酸汤相关企业注册量、存量情况



辨识度高，易于实现标准化，助力酸汤成为市场“新贵”

□ 酸汤的高热度，主要与三个因素有关：风味独特，口感辨识度高；普适性强，具有民众基础；标准化程度高，和其他品类百搭

风味独特， 口感辨识度高

酸汤的酸辣、酸香、酸甜等味型清新解腻，同时地域性食材具备差异化竞争力，在餐饮市场建立了鲜明的标签，易引发消费者的尝鲜、猎奇等心理

普适性强， 具有民众基础

我国各地均有吃酸的习惯，酸汤在我国有良好的民众基础。此外，酸汤大多通过食材自然发酵而来，其产品性价比较高，适合大多数消费群体食用

标准化程度高， 和其他品类百搭

酸汤作为一种当前流行的风味类型，易于实现标准化。也可与成熟的餐饮赛道进行融合，二次创作的难度较低。例如酸汤+火锅、酸汤+粉面、酸汤+砂锅菜等

上游供应链企业和下游餐饮品牌均瞄准酸汤风潮

- 酸汤风味的高热度，吸引了餐饮上下游企业的关注。在下游，餐饮品牌纷纷推出酸汤口味的产品，或开出以酸汤为特色的门店。目前，已发展出一些独立的酸汤赛道，例如酸汤火锅、酸菜鱼、酸辣粉等。在上游，餐饮供应链企业面对下游品牌的需求推出了定制化的酸汤底料等产品

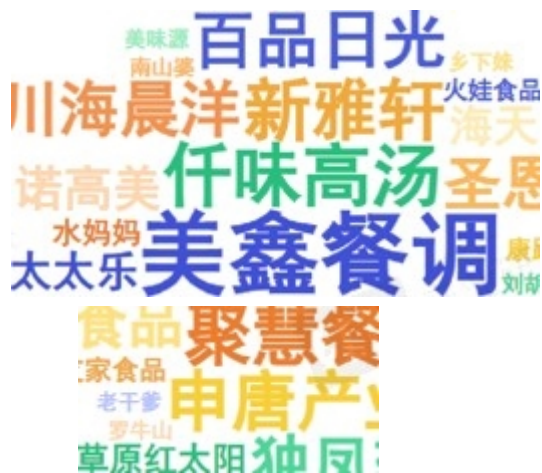


B@1ÅÖMæ@CR, OM9O&Bfi@BPg

- 酸汤的制作大有讲究，
为了将地方酸汤风味带到全国，餐饮上游的不少调味料企业、食材
去各地的酸汤也都具备独特的食材和手
益生菌发酵红酸汤、仔味高汤的
- 在酸汤配料领域，生产酸菜的吉香居、民福记，
生产木姜子的明洋食品等也是酸汤上游的重点企业

2024 A # M % # Æ Ñ # Ø Ø Ø U Ø Æ

2024年我国部分酸汤配料供应链企业



陈符林 糖柏醋



- 在目前的酸汤供应商中，不少企业发展亮眼。其中，美鑫餐调是国内复合调味料的重点企业，其在餐饮调味配方研发、智能工厂建设等方面具备独特优势。作为汤汁酱料的优质供应商，美鑫餐调与较多知名企业建立了合作关系，例如六必居、锅圈等



研发能力强

拥有50,000m²的智能化工厂，生产线

全球客户近10万家，与100多家大型企业/

方面优势明显



中式风味汤底

拥有元气鸡汤、猪骨高汤、牛肉清汤、番茄火锅汤、云贵酸汤等上百种汤底，其结合传统工艺与现代化科技，精研、萃取、调配而成。



调味酱

产品多样，适用中式正餐、粉面、酸菜鱼、小龙虾、东南亚菜、小吃等多个餐饮赛道，例如酸辣金汤、茄汁嫩骨酱料、干辣酱、蒜香



火锅底料

聚焦火锅赛道，推出清油、麻辣、牛油等多种风味的底料。同时瞄准酸汤风口，研发贵州酸汤、二



火锅蘸酱

种类丰富，产品有香辣酱、菌菇酱、香菇牛肉酱、蒜蓉辣酱、海鲜酱、沙茶酱、酱香肉酱等。

- 美鑫餐调的酸汤产品有多种味型，例如贵州木姜子酸汤、云南酸汤、新疆沙瓤浓50番茄火锅、泰式冬阴功、酸辣金汤、海南糟粕醋类，



贵州木姜子酸汤

采用木姜子、贵州毛辣果和红辣椒自然发酵，口味酸辣醇厚，可用于制作特色酸汤火锅（如贵州酸汤火锅）、酸汤烤鱼、酸汤鱼、酸汤粉面等



酸汤牛肉风味汤料、云南酸汤牛油辣料

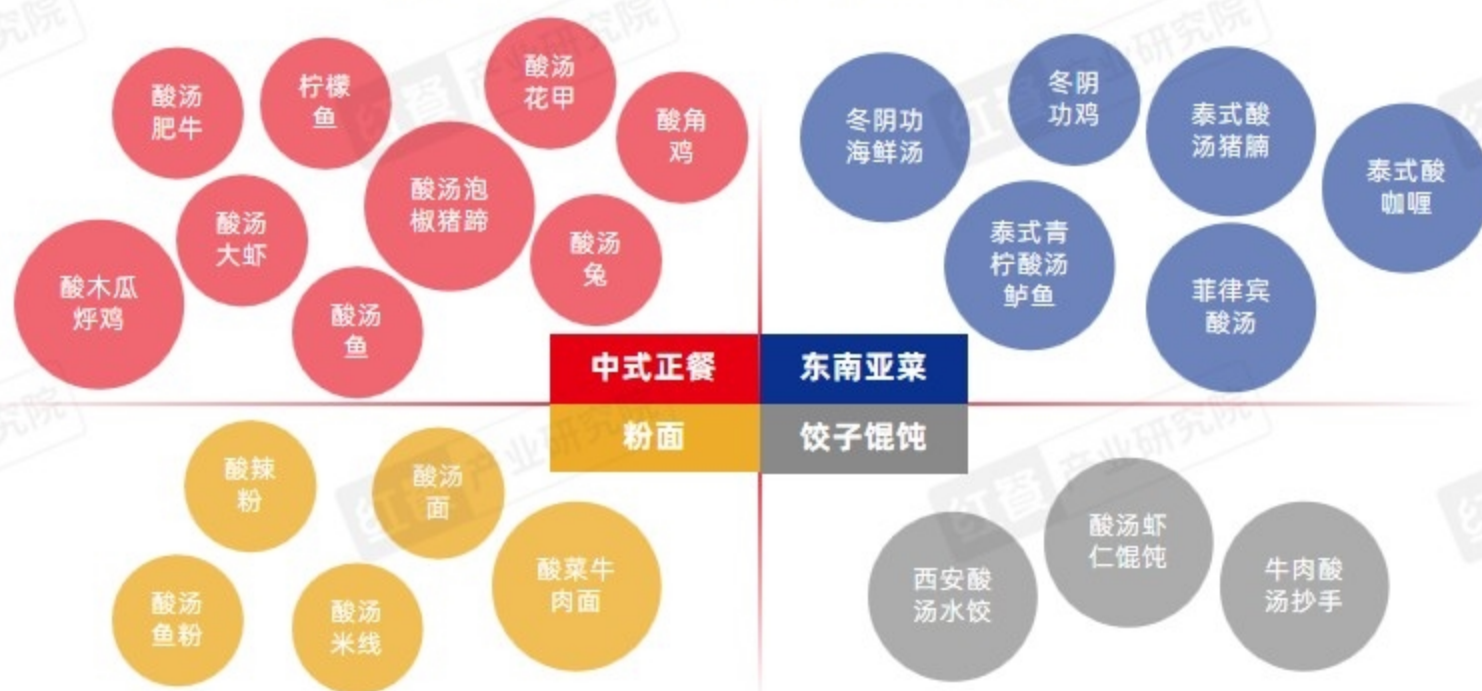
汤底采用富源酸萝卜丝、新平小叶酸菜、牛骨高汤作为原料，与牛油辣料搭配使用，激发味蕾，口味酸辣上瘾

可用于制作特色酸汤火锅（如云南酸汤牛肉火锅）、酸汤鱼、酸汤粉面、砂锅菜等

多条赛道已深耕酸汤风味多年，流行大单品和地方小众菜品并行

- 酸汤赛道已经孵化出酸辣粉、酸菜鱼、酸汤火锅三大细分赛道。与此同时，中式正餐、东南亚菜、粉面、饺子馄饨等赛道已深耕酸汤风味多年，它们均有与酸汤结合得较深的代表菜品，例如酸汤肥牛、柠檬鱼、冬阴功海鲜汤、酸辣粉、酸汤水饺等
- 在这些代表菜品中，既有以上提到的市场流行的大单品，又有地方特色的小众菜品，如酸角鸡、酸木瓜焗鸡、酸汤泡椒猪蹄等

深耕酸汤风味的主要餐饮细分赛道及代表菜品



酸汤风味吸引 烤牛蛙等赛道的 牌鲜 推出创 菜

冒胖子市井火锅冒菜的贵州红酸汤冒菜等



冒胖子市井火锅冒菜、冒菜西施等



Lanner Coffees 瑞幸咖啡

02

细分赛道：酸汤火锅食材特色鲜明，酸菜鱼快餐化特征显著

酸汤已孵化出三条细分赛道，酸汤火锅发展势头猛

- 当前，酸汤风味已经孵化出三条细分赛道：酸菜鱼、酸汤火锅、酸辣粉。酸菜鱼和酸辣粉作为成熟赛道，当前都已经进入常态化发展阶段。酸汤火锅作为一条初具雏形的新兴赛道，风头正盛



细分赛道一：酸汤火锅

酸汤火锅在2023年杀出重围，成为餐饮市场备受关注的“新星”，其在2024年继续保持上涨热度。随着入局者的增多和品牌知名度的提升，酸汤火锅已经成长为一条独立细分赛道

该赛道的流行菜品有凯里红酸汤火锅、云南酸汤火锅、酸汤鸡火锅、海南糟粕醋火锅等

酸汤火锅产品类别多样，汤底各有乾坤

- 酸汤火锅的流派众多。其中，贵州酸汤火锅、云南酸菜火锅、海南糟粕醋火锅、冬阴功火锅、番茄汤底火锅是热门的酸汤火锅种类，它们汤底酸味的来源各有不同，酸汤口感和食材搭配也各有风格

全国酸汤火锅的主要类别

贵州酸汤火锅



近两年大火的贵州酸汤火锅，采用发酵法制酸

汤底采用野生辣椒、毛辣果、木姜子、糟辣椒、米酒等作为主要原料，加入夺夺粉、鱼、牛肉等食材

云南酸菜火锅



善于从蔬果中采集酸味，呈现鲜酸口感

汤底采用酸角、木瓜、柠檬、百香果、青芒果等作为主要原料，加入牛肉、猪脚、姜柄瓜、甜笋等食材

海南糟粕醋火锅



糟粕醋采用酿酒时酒糟发酵的酸醋作为汤料，酒香醇厚

汤底采用酒糟、糯米、地瓜、黄灯笼辣椒等作为主要原料，加入海南鸡、海鲜、动物内脏等食材

冬阴功火锅



善于利用香料熬制产生酸味，口感酸甜又微辣

汤底采用大虾、香茅、南姜、薄荷叶、斑斓叶、紫苏等作为主要原料，加入蟹、扇贝、香菇等食材

其他



北派火锅、川渝火锅中，也有一些品牌聚焦酸菜铜锅涮肉、酸萝卜鱼火锅等细分赛道

此外，番茄汤底火锅也是流行已久的酸汤火锅

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：
<https://d.book118.com/188127020026006111>