

虽然市场上的月饼琳琅满目,但总不及自己动手做“心意月饼”更让人心动。其实,月饼DIY并不难。只要稍稍用心,做成的月饼无论送给老爸老妈,还是亲朋好友,不仅新鲜,而且会让人感到无比温馨。如果是三五好友一起做月饼,也是很有情趣的。而且不管家里有没有烤箱,一样可以自制月饼。

中秋专题

制皮:

面粉500克,糖浆300克,橄榄油100克,碱水5克,吉士粉(一种用来制作点心的香料粉,一般在糕点辅料店或超市有售,淘宝网也有售)5克,混合搅拌,过8小时后,分成20克

馅料:

杏仁40克,核桃仁40克,花生仁40克,瓜子仁40克,白芝麻(炒香)30克,椰蓉10克,果丹皮20克,玉米淀粉50克,白糖50克,花生油30毫升,清水60毫升,搅拌均匀后搓成球形,待用。

制作:

在木模具内撒些面粉,将面饼包入球形馅料

左右的面饼若干个。

然后搓成圆球,放入容器中,压平整后,上下左右用力敲打,月饼的雏形即成。

烤制:烤制前先在月饼表面略微喷洒些水,然后放入温度为150-210摄氏度的烤箱中烤9分钟后取出,为了保持其色泽亮度,轻轻刷上一层蛋黄液,再放入烤箱。4分钟后再涂蛋黄液烤

制。整个烤制过程为20-25分钟。

冷却:烤制好的月饼虽然可以马上食用,但口感很硬,因此需要在10摄氏度的环境中放置1天让其回油变软后食用。

提示:月饼模具可以网购,淘宝上各种形状、各种规格的模具应有尽有。一般用得比较多的是白色塑料的按压式模子。不过要注意,普通月饼模子与冰皮月饼模子不一样。如果不常用可以不买,拿月饼礼盒中的小盒子当模具也可以,很方便。月饼的馅料也可根据自己的喜好添加,果仁、豆沙、水果、莲蓉、腊味均可做馅料。

没有烤箱也有妙招——冰皮月饼

饼皮材料:

冰皮粉1000g,冷开水900g,色拉油100g

制作:

●步骤一:冰皮粉加入冷开水中,用中速搅拌2分钟,再快速搅拌3分钟,搅拌至表面光滑,有弹性。

●步骤二:100g的色拉油分三次加入,用慢速搅拌均匀。

●步骤三:放置于冰箱中约一小时后分成若干个冰皮粉团。冰皮月饼皮和馅的比例没有广式月饼那么严格,如果喜欢冰皮的口感,可以按照皮和

馅4:3的比例来制作月饼,也可以降低冰皮的比例,比如3:4。不过,冰皮如果太薄就不太好包了,馅容易露出来。至于具体的重量,要看模具的规格,如100g的规格,每块饼皮的重量为60g,而每块馅为40g。

●步骤四:手上蘸少许熟糯米粉,将冰皮擀成中间厚边缘薄的圆片,包入馅料,揉成圆球状,蘸少许熟糯米粉于圆球外层。

●步骤五:将圆球按入月饼模。模具内也撒些粉,以方便

脱模。

●步骤六:做好后需置于冰箱冷藏,冻过后再食用味道更佳。

馅料:馅料有多种,如莲蓉馅、凤梨馅、芋泥馅等。可以自己制作,也可在网上买小包装现成馅料。这里介绍两种比较易操作的馅料。

凤梨馅:把菠萝果肉打碎后加入糖和油煮30分钟,待冷却后就制成了凤梨馅。

紫薯馅:紫薯去皮,切小块,装盘盖上保鲜膜,入蒸锅

桂花美食

点缀浪漫中秋

每年的这个节庆只吃月饼不觉得单调吗?不如在节日里学两道飘着桂花香的甜点,点缀浪漫的中秋。

桂花山药

色泽白润的山药,透着桂花隐隐淡淡的清香,徐徐咽下之后,从舌根泛起的阵阵回甘,仿佛回忆的心情,在暗夜里荡漾开来。

原料:

山药250克、白糖40克、盐10克、甜桂花酱50克

做法:

1.将新鲜的山药洗净,去皮,切成滚刀块,备用。

2.烧上一锅水,待水开后将切好的山药倒入锅中,煮熟后捞出浸冷水,待用。

3.将盐和白糖混合均匀,拌在山药里,放置10分钟左右,让山药充分吸收进味道,然后加入甜桂花酱,即可。

提示:

1.切山药之前,先用盐把去了皮的山药搓一下,会让山药表面不那么滑溜溜的不好拿。

2.山药要随切随放进水里,这样可以防止山药颜色变黑。

3.盐可以让这道菜中的甜不腻口。

桂花糯米藕

藕,是荷对已经过去的夏天的叹息;而桂花,是即将来临的秋凉向我们示意。这款桂花糯米藕,吃到的是藕,让我们陶醉、念念不忘的,却是那桂花的甜糯。

原料:

藕2根、红曲米100克、糯米400克、红糖30克、桂花酱80克、蜂蜜40毫升

做法:

1.糯米和红曲米用温水浸泡大约一小时,备用。

2.将莲藕洗净后去皮,切下头上的蒂,蒂不要丢掉,备用。

3.将泡好的糯米和红曲米混合均匀,填进藕孔

里,用筷子捅均匀,保证藕孔里自上而下都有糯米均匀分布,然后把刚才切下的蒂盖上,用牙签固定,待用。

4.锅中放水,加红糖煮开后把藕放入,用大火再烧开后改小火,再加桂花酱和蜂蜜煮上40分钟,捞出晾凉切片,摆盘即可。

提示:

1.填进藕孔的米不要填得太实,因为米熟后还要膨胀。

2.煮藕的水不宜过多,如果比较多,可在加桂花酱和蜂蜜前倒出一些,能将藕没过即可。

吃完月饼

喝什么茶解腻

茶,作为中国人传统的饮品,以其沁人心脾的清香迷倒众人。不过懂茶之人就有讲究了,冲泡不同的茶要配以不同茶具,以彰显它们各自不同的特点。同样,虽然我们都知道茶能解腻,特别适合月饼这极富传统色彩但又略显甜腻的美食,但若能根据不同茶饮的特色去搭配不同的月饼,那滋味会更加美妙。

水果月饼配普洱茶

如今越来越多的水果被广泛运用到月饼中,如哈密瓜、火龙果等各式水果馅月饼成为年轻人尝鲜的选择。充满果香味,是水果类月饼的一大特点。

为了最大程度地凸现水果月饼的特色,最好搭配醇厚稳健的普洱茶,让人既能充分品出水果月饼的果香味,又能去除口中的油腻感。

新潮月饼与高贵的红茶

新潮月饼里有烘焙新手都喜欢尝试的一款月饼,无需使用烤箱,只要拿捏好分量以及准备好模具,基本上都能成功——这就是传说中的冰皮月饼。还有一种是近

果仁、咸味月饼配绿茶

在广式月饼家族中,果仁类月饼一直保持着经久不衰的地位,这当中最著名的数五仁月饼,因馅中有杏仁、核桃仁、花生仁、芝麻仁和瓜子仁而得名。

吃果仁月饼可选择配饮绿茶。绿茶具有汤清叶绿的特点,泡出的茶汤色泽碧绿。绿茶的浓郁香气可减少果仁类月饼因馅料品种多而带来的油腻感,让味觉收获一分清爽。同样,吃咸味月饼时,因为有了清淡的茶香味,更能带出其清味。

蓉沙类月饼选花茶

蓉沙类月饼是口味清淡

几年的创新品种——冰激凌月饼,利用传统的饼皮包裹住冰爽顺滑的冰激凌,咬上一口,外面是酥软的冰皮,里面是冰凉的冰激凌,让人有不一般的体验。

如此不一般的口感,肯定要搭配时尚的茶饮。论及时尚的茶饮非红茶莫属了。上好的红茶,香气弥漫,先苦后甘,如果加一片柠檬,最能消食提神。

低糖月饼与罗汉果茶

近年来市场上推出的低糖月饼,是为特殊消费群体而特别制作的。它是糖尿病患者度中秋的最好美食。与低糖月饼搭配的茶饮可选择罗汉果茶。现代医学研究发现,罗汉果含有丰富的糖苷,这种糖苷的甜度是蔗糖甜度的300倍,具有降血糖作用,可以用来辅助治疗糖尿病。罗汉果茶改善了低糖月饼的口味,又达到了健康的目的。

此外,在罗汉果茶中还可适当放些菊花、枸杞子等,这样既增加了茶香和酸甜的口味,又能清除油腻。

(小小)