



中秋节到了,月饼作为传统食品自然不能少,看着街面上形形色色的月饼,价格高不说,适不适合自己的口味还不一定。因此不少家庭选择在家按照自己的口味做月饼,既能保证卫生安全,还能体会成功的喜悦。

本报记者专门采访了凌海大酒店糕点师傅丁相云,她推荐了一款五仁脆皮月饼,做法简单实用。

动手 美味又实惠,更有成就感

糕点师傅四个步骤教您做月饼



◆给月饼包馅。



◆将包好的月饼压成型。



◆美味的月饼让人垂涎三尺。



◆给烘烤好的月饼点红。

这种月饼需要面粉、花生油、花生仁、瓜子仁、杏仁、核桃仁、冰糖、白砂糖等,这里的五仁并非缺一不可,也不是不可添加,市民完全可根据自己的喜好来添加,丁相云还表示,喜欢水果口味的话,还可以适量加一些橙子粒或者别的水果丁等。

第一步:月饼外皮和面

面粉有两个用处:一是用来做月饼的外皮,二是用来和月饼馅。

做外皮需要两种面粉,一种是用水和的,另一种是用花生油和的。水活的面团和花生油和的面团按照7:3比例来分配。

用花生油和面是为了做出月饼的脆皮,而且用花生油和面要注意一点,就是和好的面团软硬程度必须和用水和的面团一样。

两种面团和好以后,先将用水和好的面团用擀面杖擀成饼状,然后将用花生油和好的面像包饺子一样包在里面,将两种面揉和,丁相云提示,如果想要出现多层的脆皮,可将两种面揉和的面团反复折叠多擀几遍。

两种面揉和好之后,就放在一边,让面醒30分钟。

第二步:调配月饼馅

面粉除了做月饼外皮,还有一个作用就是做月饼馅用。这里用的面粉必须是熟面粉,也就是面粉要在干锅里面炒熟。

在锅内加入适量面粉后,反复翻炒,待面粉出现泛黄色时,就说明面粉已经熟了。

将炒熟的面粉放到盆里,然后

将五仁加入,这里的五仁也必须全都是熟的,加入适量的白糖,再加入花生油,然后用力搅匀,相比较水饺馅,月饼馅放的花生油要更少一些,这样利于将月饼馅捏成团状。

至于馅里面加什么样的配料,市民完全可根据个人口味来决定,一些诸如水果丁、肉丝等也可放入其中。不过月饼馅的配料,必须都是熟的。

第三步:制作月饼

活好面做好馅了,下一步就是做月饼。做月饼皮和做水饺皮的工序基本一样,先将发酵好的面做成粗长条状,然后再截成小面团,再将小面团用擀面杖擀成薄饼状,皮的薄厚可根据个人喜好决定。

包好皮之后,将月饼馅像包饺

子一样裹在薄饼内,然后用手将薄饼四周向上拢起,再将薄饼捏合在一起,然后将捏合处向下放在砧板上,手掌轻轻用力压成月饼状。这样一个月饼就做好了。

第四步:烘烤月饼

这里需要注意,月饼馅和月饼皮最好软硬程度也差不多,再者放月饼馅时要适量,不要让月饼馅胀出皮外。

月饼做好之后就要开始烘烤了,将月饼放在烤箱内,上火控制在220℃左右,下火控制在150至180℃左右,用中高火烘烤20分钟左右,注意这期间要将月饼取出一次,如果在月饼的外皮上再涂抹一些鸡蛋液,那就更美味了。

文/片 本报记者 刘伟

百家知名厂商站 柜台万款眼镜以批发价格做零售
验光配镜力求最专业流行款式一览无余

全国眼镜集散地 一副眼镜也批发

日照眼镜批发城
双节盛大酬宾

配眼镜抽大奖送大礼 惊喜不断
祝全市人民双节快乐!

活动时间: 10月1日—8日



地址: 望海路文体商场富一楼 (新华书店正对过)

电话: 0633-8211609