



自制五仁月饼，美味过中秋。自己烤制的才叫香呢。
用面粉(家用饺子粉即可)，糕粉(糯米粉)，凉开水，食用油(花生油最好)，糖浆，瓜子仁，青红丁，花生，南瓜仁，黑芝麻，南瓜仁，冬瓜糖，在家就可以做出来啦。



放入烤箱烤 20 分钟左右



月饼馅用模子(或手)捏成相应大小的团状



模子里放入月饼坯子轻轻按扁，压出月饼来



烤熟后的成品

自制五仁月饼，美味过中秋

自己烤制的才叫香呢

文/片 本报见习记者 许妍

需要准备的材料：

面粉(家用饺子粉即可)，糕粉(糯米粉)，凉开水，食用油(花生油最好)，糖浆，瓜子仁，青红丁，花生，南瓜仁，黑芝麻，冬瓜糖。

步骤：

1 烤面

将面粉在托盘中铺平，放

入烤箱烤 20 分钟左右，面粉烤至微黄，取出放凉。(家中没有烤箱的朋友也可以将面粉放入锅中翻炒 15-20 分钟，将面粉炒熟。)

2 加糕粉

将烤熟的面粉用筛子筛过，拌入 50% 的糕粉，搅拌均匀。

在拌好的面粉中加入 7% 糖浆和 3% 的花生油，拌面、揉

面，放在一边静置 1 小时左右。

3 拌馅

将花生仁、南瓜仁、黑芝麻、冬瓜糖、南瓜仁、青红丁压碎，加入 50% 的凉开水和 50% 的花生油搅拌均匀。

4 包月饼

用手把醒好的面分成一个个的小团，捏出碗状的皮。

月饼馅用模子(或手)捏成

相应大小的团状。

取一个皮，放入一个馅团。

从下往上推，直至包裹住全部的馅，最后把口收严实。

模子里倒入些面粉，放入月饼坯子轻轻按扁。

压出月饼来。

5 烤月饼

放入烤盘里，烤 15-20 分钟即可出炉。

又到月饼飘香 网购需谨慎

本报 9 月 16 日讯(见习记者 许妍 通讯员 刘琳) 热衷网购的年轻人早已经把购买食品类商品看作常事。岚山工商的工作人员提醒消费者，网购历来是产生消费纠纷比较多的一种购物方式，网购月饼要谨慎。

由于网购形式的特殊性，消费者无法直观商品本身，只能通过图片或文字表述，间接地对商品进行了解，存在的问题无法及时发现。在网络购买月饼时要注意：尽量选择一些信誉度高、交易量大的网站。选择信用积分高、卖家评价好、商品品牌大、交易笔数多，承诺“七天无理由退换货”和“正品保障”的网店进行交易，并问清是否有质监部门的 QS 食品质量安全市场准入标志。

网购月饼一般通过快递寄送，国家早在 2009 年 6 月开始实施的《食品添加剂使用标准》规定，月饼制作禁用多种食品添加剂，月饼的保质期变短，特别是一些海鲜、果蔬类馅料月饼在运输中应冷藏，而大多数运输公司无法根据产品的实际要求进行运输，一般的长途运输很容易造成营养流失甚至变质，所以，网上订购时需注重质量，货到当面验收。

部分网店利用正规品牌的月饼拍摄“实物图”、“细节图”来博取消费者的信任，并打着“中国十大月饼品牌”等旗号吸引眼球，将“山寨月饼”欺骗消费者。还有一些一些网店利用消费者的这种心理以“厂家直销”、“自产自销”“纯手工制作”为噱头，兜售馅料来源不明、包装防尘不规范、卫生条件无保障以及生产日期、保质期、配料表等信息无标注或标注不清的月饼。

消费者在网上购买的月饼如果有质量问题，由于种种原因，维权难得问题，提醒消费者在网购月饼时要注意对网页、聊天记录、支付凭证等等这样一些相关的网页做好截留保存，最好还要索要发票等等一些票据，如果出现问题可以备齐相关的证据向工商部门进行投诉。

中秋建行金随行

团圆



月华宝鉴

“悠悠天宇平，昭昭月华度。”《月华宝鉴》以中国古代美丽神话传说“嫦娥奔月”为背景，以尊贵黄金为材质，铸造一面奢华艺术宝镜。“信而美古”，仿古铜镜的样式及传统吉祥纹理让宝镜尤显厚重、古朴、典雅，不仅能“正衣冠，明得失”，更兼集瑞纳祥之用。月满镜圆，千里婵娟，更寓意家庭平安、美满、和谐。

重量：100克、200克



如意福寿星

寿星祝寿，福如东海，寿比南山寿星是中国神话中的长寿之神，又称南极老人星，寿星祝寿寓意福寿绵延，健康长寿；金条外形采用蝙蝠献寿——蝙蝠谐音“福”，寓意福寿双存。

规格：30、100克



花好月圆

纯金条以牡丹、明月、祥云组合成美好画面，集黄金的尊贵典雅于一体，打造收藏馈赠之中秋豪礼，永久铭刻这欢团圆时刻。牡丹映富贵，明月照相思，浮云游子意，月圆人团圆。祝福人们团团圆圆，富贵如意。

规格：10克、20克、50克、100克

投资金条



建行投资金条，外形设计源自古代金条造型，造型是等腰梯形，代表稳健、和谐、发展。与古代金条造型接近，可谓融传统文化与现代文明于一炉。金条作为古代的货币流通，直到现在依然属于黄金投资类的佼佼者，建行投资金条、让您的财富溢满钵满。