

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,南瓜仁,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,放入一个馅料。

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。

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,网上订购时需要注意质量,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,出现维权难得问题,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



如意福寿星



寿星祝寿,福如东海,寿比南山寿星公是中国神话中的长寿之神,又称南极老人星,寿星祝寿寓意福寿延绵,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,永久铭刻这欢乐团圆时刻。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

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样让宝镜尤显厚重、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

幸福家金月饼



“海上生明月,天涯共此时。”中秋佳节,赏花赏月,共庆团圆。《幸福家金月饼》纯金月饼以“福”字月饼为主,“家、和、万、事、兴”为辅,集黄金的尊贵典雅于一体,打造收藏馈赠之中秋豪礼,永久铭刻这欢乐团圆时刻。月圆人团圆,家和幸福长。祝福人们团团圆圆,富贵如意。
规格: (1) 主—25克 (2) 次—15克
总克重: 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,让您的财富盆满钵满。

限时优惠进行中 (10月31日前多款产品3-10元/克不等)

客户服务热线: 95533
网址: WWW.CCB.COM

