

中秋将至,记者走进食品加工厂探访月饼生产流程

生产一个月饼至少需九道工序



文/片 见习记者 张文娟 徐莹

▲冷却。►分皮。

丹桂飘香,月满西楼,中国传统节日中秋节就要到来了。提起中秋,吃月饼是不得不提的习俗。自家人吃月饼,留住的是温暖,送月饼给亲朋好友,送出的是祝福。可是好吃的月饼是怎样做出来的呢?16日,记者来到一家食品加工厂,探索小月饼里面的大功夫。

光做月饼皮就要用两种面

6日上午9点,记者走进食品加工厂时看到工人们都在忙着将月饼进行装袋进箱。在操作间有一个大约2米高的铁架,上面放着一层层的托盘,托盘里都是刚出炉的月饼。铁架周围工人们在忙着包装,他们各有分工,月饼的包装也各有不同。包装间里的工人们将月饼包装好后,再运出外间由工人们再进行印日期和装箱、装盒、装袋等程序。据了解,生产一个月饼主要经过调馅、和面、分馅、分皮、包馅、成型、烘烤、冷却、包装等九道工序。

来到加工间,记者看到了加工月饼的机器和进行烘烤月饼的烤箱等。食品加工厂的师傅们告诉记者,从去年开始他们就已经用机器制作月饼了。相比手工制作,工人们显然更喜欢机器生产。“手工制作一方面是效率太低,工人们太累;另一方面,手工制作完全依靠师傅的经验,”食品加工厂的负责人元先生说,“不管是分馅还是割面,有时候不是那么均匀,面少,馅多的情况时有发生,烤出来的月饼也不好看”。而设好相关参数后用机器生产更容易加工出

既好吃又好看的月饼。

配料、和面,制作成型、烘烤,这是不管机器还是手工制作都要严格遵循的程序。元先生介绍,现在把月饼馅跟面放进机器,机器就能自动生产出一个个面皮,然后将馅放进面皮,裹馅之后自然成型,十分方便快捷,而且干净。虽然现在使用机器制作月饼了,但是加工厂的张女士对以前的手工加工依然念念不忘。手工制作月饼的时候要先打馅,按照秘方

的比例将馅料拌在一起,然后放进大模具里,手工将每个模子里的馅分成100份。然后开始和面,虽说和面不是什么技术活,但是制作月饼面皮也十分讲究。张女士介绍,制作月饼需要两种面,一种是水、油、面在一起的面;另一种是只有油,面在一起的面,也就是酥。将这两种面都和好之后,要先把前者擀成面皮,然后用面皮包上后者(酥),再擀成面皮。做成这样的面皮就可以用来裹馅了。手工包馅用月饼模具一次压成型,然后把月饼放入烤箱烘焙,烘焙好了以后就出炉冷却等待包装。如此,一个月饼才大功告成。

月饼卖得好,加班也不觉累

记者还未走进操作间,隔着玻璃窗看到室内有十几名工人正在忙碌着,偶尔传来一阵阵爽朗的笑声。走进一看,外面操作间内有七八名工人正在包装月饼。因现在的月饼生产以机器为主,所以大部分的人力都投在月饼包装上。仔细一看,三四个工人一组,每一组的包装工作都不一样。郭女士是厂里的“老工人”了,

所以她独当一面负责把五个月饼装进透明食品袋内。为了满足顾客的不同需求,还有两位工人将已经装袋的五个月饼再用包装纸包装。她的背后有三位工人正在把单个月饼放进塑料盒内,然后装进包装袋。再向里面走,两位工人则配合默契,一人打开塑料盒,一人把月饼装进去,再用订书机封盒。记者在旁边计数,两个人在

一分钟内能装10盒月饼。而在最里面的桌子上,三位工人负责用纸装月饼,旁边已经堆积着大量包装好的单个月饼,“我们包好了再放进提盒内,就是大家平常买的月饼了”,一位工人告诉记者。工人在忙,工厂负责人也不闲着,有的人将月饼排好放进箱子内,还有的人在贴标签。整个食品加工厂里是一派繁忙的景象。正对

着工厂门口,一辆厢式货车敞开后门正在等待,一箱箱的月饼马上就要运出去销往各个超市。工人们告诉记者,最近这段时间从早上七点就开始干活,经常一干就是十几个小时。记者问她们累不累,来不及抬头的工人们说:“虽然干这么多小时,月饼卖得好,我们也没觉得累。”

包装月饼看起来简单做起来难

工人们忙起来依然来井井有条,看着他们忙得热火朝天的,记者也忍不住挽起袖子体验一下她们的包装工作。一组工人负责将月饼装进包装袋后,再对其用包装纸进行包装。可是,这看似简单的一道程序却难倒了记者。在师

傅的指导下,记者首先把包装纸铺在桌子上,将袋装月饼放在包装纸的一角;然后把一角按在月饼上卷半圈,让月饼压住包装纸的一角;下一步把包装纸的两边折起来,既要保证包装纸跟月饼同长,又要让包装纸上的名称和

商标露在外面;两边折好以后继续往前卷,然后将包装纸的另一边用胶水均匀的沾好。这样一个看似容易,实则复杂的包装程序记者足足用了3分钟才完成,而且包得十分不规整。当记者把包好的月饼拿起来准备拍照做纪念的

时候,坐在记者对面的师傅已经包好了四包。“包装纸的两边没折好,还得整齐一些,两边不一样长。卷的不够紧就显得皱皱巴巴。”对面的魏女士笑着拿过记者包的月饼说,“还可以,第一次能包成这样已经很不错了。”

月饼DIY 吃做都很High

第一步,首先要和面,把备好的面粉和成面团,在这个过程中要往面粉中加入蜂糖浆、碱水、生油。大概可按5:4:1.4:1这样一个比例加入揉和,要反复揉和直到面成团。接下来就把和好的面团揪成大小相同的小面团,并擀成一个个面饼待用。鸡蛋放锅内煮熟去壳和蛋清,剥出蛋黄备用。

第二步,把买来的豆沙等馅捏成小圆饼,包入鸡蛋黄,裹紧成馅团。馅团做好后接着就是要制作饼球了,将馅团包入擀好的面饼内,揉成饼球。下一步就是要使饼球做成月饼的模样,这个就可依你个人喜好了,虽然中秋夜的月亮是圆的,但月饼不一定非要做成圆形。为了方便也可做成不完全规则的方形,把饼球轻轻拍压,厚薄均匀,去其边沿多余的,简单修饰一下。月饼的初模就制作成功了,也完成了整个过程最为烦琐的部分了。

第三步,下面就差上微波炉开烤了,在放入烤盘前还应该刷上一层蛋汁,用三个蛋黄和一个全蛋调和而成。把微波炉调为烧烤模式,用中高火烤20分钟左右,中间要取出一

次,再刷一遍蛋汁。这样自制月饼也就大功告成。中秋赏月之时品尝自己烤制的月饼这种感觉你难道不想知道吗?那就自己动手做吧,那乐趣自然在其中。

第四步,分皮。将已搓好的月饼皮按斤两规格分好每个月饼的饼皮。

第五步,分馅。把要制作月饼品种的馅料按量分别称好,要熟悉各种馅料配方和做法。如单黄莲蓉,在中间加一只蛋黄;双黄或三黄、莲蓉,则要把莲蓉分成两份或三份,每份莲蓉再包入一个蛋黄,以二合一或三合一的方法包成一个饼坯。五仁类馅料要捏实、捏圆滑,但馅料不能捏得过久,否则会渗油、离壳。每一种馅料要在转换过程中标明品种,由于包好饼皮的饼坯,辨认不出其馅料容易造成混乱。

第六步,包馅。把饼皮分别包裹已称量好的饼坯,包时饼皮要压得平正,合口处要圆滑均匀。

第七步,成型。把包好的饼坯放进木模中轻轻用手压实,压平。压时力度要均衡,使饼的棱角分明,花纹清晰。再把饼拿到案板边上将饼坯拍出,脱模时要注意饼型的平整,不应歪斜。

第八步,加温。先喷清水入炉,炉温200-220℃,如用热风烘炉,炉温298℃(时间14分钟左右),盘里的饼烘至饼皮转米白色或微有金黄色时才可以抽出,在饼面上涂刷蛋浆,再放回炉内烘至熟透。

注意事项:

和面的比例要根据自家使用的原料灵活把握。馅内的鸡蛋最好用生蛋黄,这样烤月饼时,蛋黄出的油会融进月饼饼皮内。不过你要是第一次做的话还是用熟的比较好。上微波炉烤的时间长短应根据月饼块的大小,也可在烤的过程中打开烤箱看一看,以免烤焦。为了烤出的月饼更香,在和面时可少加入一点黄油,但切记不可多加,以免起酥。