

“自己做的月饼，吃着更放心”

帮办进社区糕点师现场教做月饼，不少男士也来学艺

本报8月31日讯(见习记者 朱文朋) 8月31日，社区帮办走进厚安社区，不仅为大家提供家电维修和法律咨询等服务，糕点师蔡瑛还在现场教大家如何做月饼。为了学做月饼，不少居民一大清早就赶到了活动现场，其中有不少男士也来学艺。

住在芝罘区幸福片区的姜先生说，7点左右就从家里出发了，为的就是能跟蔡瑛师傅学做月饼。“从报纸上看见这次活动教大家做月饼，而我平时就比较喜欢做一些面点，但从来没有在现场见到过，这一次算是长见识了。”姜先生说。

上午9点左右，蔡瑛师傅从店里拿来了各种大小不一的模具和糖浆、碱水等工具和材料，开始为大家讲解如何制作提浆月饼。而在这之前，今年12岁的高焱早就已经把做月饼所需的材料从家里搬了过来，当然也包括烤箱。

“几年前从书店里买了一本关于做面包的书，一看就迷上了，因为家里有烤箱，所以平时就喜欢做一些饼干、面包等点心。最近才跟妈妈一起成功地做出了冰皮月饼，今天来学学做其他种类的月饼。”高焱说。

蔡瑛师傅一开始教大家做的是面皮。“面粉、糖浆、油、碱水必须按照严格的比例加入，今天我们用的面比较少，但一

般来说要按照面粉500克，糖浆320克，油150克，碱水8克这样的比例来搭配。”蔡师傅一边和面，一边讲解做月饼的方法。

“和面的时候要注意，要先将倒在面粉中间的糖浆、油、碱水搅拌均匀后才能跟面和在一起。”蔡师傅说，糖浆可以从超市里买，也可以按照一斤糖半斤水的比例进行熬制，熬到糖浆可以慢慢滴下就可以了。

围在蔡师傅身边的孙女士说以前只是从电脑上看如何做月饼，但总感觉教得太笼统。“现场有什么不明白的地方就可以直接问蔡师傅，学会了之后就可以自己动手做了。”孙女士一边说着，一边用小本把蔡师傅嘱咐的做月饼的窍门仔细地记下来，并不时地把自己以前做面点的问题说出来跟蔡师傅交流。而蔡师傅也是有问必答，比如要用面粉而不是淀粉的原因是淀粉很影响口感，做出来的面皮不筋道；做五仁月饼时用香油的原因是提味，保证月饼的香味等。

从做面皮，到馅料和面皮的比例、压制时的窍门，最后到烘焙时的注意事项，蔡师傅一项一项地跟居民仔细讲解，而看到最后成型的月饼，居民也都纷纷拿出手机进行拍照，更是对蔡师傅的手艺不断地称赞。

一名附近的居民说，“以后就可以自己在家做月饼了，自己做的月饼，吃着更放心。”

月饼制作步骤



步骤1:准备低筋面粉。



步骤2:加入适量糖浆、花生油,从内部搅拌均匀。



步骤3:和面。



步骤4:碾碎果仁。



步骤5:面团切块。



步骤6:面团称重后擀皮。



步骤7:裹馅,捏口。



步骤8:揉匀。



步骤9:放入模子压实。



步骤10:制作成功。

本报记者 韩逸 摄

相关链接

如何自制酥皮五仁月饼

在活动现场，蔡师傅向大家介绍了酥皮月饼的做法。“酥皮月饼最适合在家里做，因为它不需要糖浆、碱水等材料，只要有油、面粉、白砂糖、水等材料就够了。”蔡师傅说。

第一步：制做皮面和馅面。取500克面粉按重量2:1的比例分成两份，重量小的那部分做馅面，重量大的一部分做皮面。馅面的做法是将面从中间留出一个圈，倒入适量的花生油和白糖，搅拌均匀后和成馅面，放在一边让面饧一段时间。皮面的做法跟馅面的做法一样，只是制作皮面时需要加水和油，不用加白糖，而馅面不能加水。需要记住的是，要保证馅面和皮面的软硬度一致，这样才能做出好的月饼。

第二步：擀制酥皮。将饧好的皮面稍微擀一下，然后放入饧好的馅面，将两者包在一起，进行擀制。在擀制过程中，要保证面皮的厚度均匀。把第一次擀制的面皮进行对折，对折之后继续擀制，重复三次左右，要保证每次擀制的面皮厚度均匀。最后将按照擀好的方形面皮进行卷制，沿着一边慢慢卷好，这就是最后的酥皮。

第三步：馅料的制作。由于现场蔡师傅要制作五仁的酥皮月饼，所以馅料就是几种干果的核仁，包括花生仁、芝麻仁和杏仁等，当然也可以用豆沙等其他馅料，但须保证几种果仁都是炒熟之后的。做法是先将几种果仁压碎，混在一起后加入炒熟的面粉、白糖、花生油和凉开水，以能和成面团为标准加入上述材料。

第四步：包馅。用刀将擀好的面皮切成大小相等的几份，并将其擀开，大小以能包住馅料为宜。把准备好的馅料放入面皮中包好并捏紧滚圆，这就是最后的月饼的定型。

第五步：烤焙。将做好的月饼放入预设温度在180摄氏度左右的烤箱中进行烤制，15分钟后将其翻面，再烤制15分钟至月饼左右两侧起皮为止。这样，酥脆爽口的酥皮五仁月饼就大功告成了。

活动花絮

维修店不愿修的电器，帮办给修好了

本次帮办进社区活动现场，最忙的依然是免费修家电的于培湖师傅。活动9点钟才开始，8点钟就有居民等在现场，想请于师傅给修下电热水壶等电器。

可能是天热的原因，当天送修的电器大多是电热水壶和风扇。居民刘先生拿着一个崭新的电热水壶挤到桌前告诉于师傅，这是他买的第四个电热水壶了，用了没几次又坏

了。于师傅拆开电热水壶看了看，与水壶一体的线路烧得乌黑，已经没法修了。刘先生听后，这才彻底放弃了维修的念头，打算重新买一个。

从接手电热水壶开始，电饼铛、收音机、对讲器、电风扇、遥控器……于师傅被各种各样的电器围住，一时都没捞着空闲。

送修的电器中，很多是小

毛病，只需要换个小零件或者焊锡就行，眼见于师傅三两下修好一件，围观的居民除了大感惊奇外，不停地说着“谢谢”。

居民孙老太一直用一台小风扇，后来发现调速的开关不好使了，她曾拿着风扇到维修店去修，结果被委婉地拒绝了，“人家跟我说没有零件。”现场有几个居民听后七嘴八舌说起修电器的难事，

“老多店都不愿意给修，不是说不值当地修，就是说店里没有零件，咱自己又不懂，就得把东西扔一边去。”

于师傅看了看孙老太的风扇，“找个小铁钉或者铁丝放上就行。”于师傅说，他没有和原装一模一样的塑料零件，但用铁钉一样管用。孙老太听说这么简单，马上回家找了个铁钉，安上一试，嘿，好了！

本报记者 王敏

大树越长越歪，遮阳又危险

20多年的老树开始发生倾斜，市民担心不安全盼尽快处理

本报8月31日讯(记者 柳斌) 在帮办进社区的活动现场，80多岁的于老太找到帮办记者，要反映家门口的两棵大杨树遮阳又危险，她怕已经倾斜的大杨树会被大风刮倒。

于老太太住所城里大街70号，院子南侧有两棵两臂难以合围的大杨树，于老太说两棵大杨树有20多年的树龄了，近两年杨树越来越向院子一侧倾斜，如今庞大的树根已经把墙撑裂了缝。

记者看到，两棵大杨树离墙约有一米的距离，树干离着房檐仅有三十厘米左右，很多枝叶已经伸到了于老太家的屋顶及院内，大树一侧的地面上鼓起了一个大包，墙面上也出现了一道长长的裂缝，于老太怀疑墙上的裂缝和两棵大杨树有关。

“前两年供暖工程改造，杨树

另一侧的树根都被挖断了，现在房子下面的树根居多，真怕一阵大风把树刮倒了。”于老太说，前两年胡同里的一棵大杨树已经被刮倒了，所以他们现在更加担心了。

另外，于老太担心杨树会很快枯死，这样倾斜的可能性就更大。记者注意到，树虽粗壮，但是枝叶并不是非常繁茂，树冠有不少枝条已经枯死，仔细一看不难发现，树干底部失去整圈树皮，至于原因，很多市民表示不知情。

在于老太家的房顶上，也有不少掉落的干枯枝干。于老太说，每年的落叶也是她比较头疼的事。

为了解决两棵大杨树的遮阳和危险性较大等问题，于老太说已经多次向园林部门反映，但是一直没有给予解决。于老太希望借助媒体尽快对两棵杨树进行修剪等处理，先排除安全隐患。



于老太说，靠树一侧的房子的外墙已经被树根撑出了裂缝。 本报记者 柳斌 摄

邻居楼下搭小棚

小偷顺势爬窗盗窃

本报8月31日讯(记者 蒋大伟) 8月26日凌晨，福兴家苑14号楼一楼的王女士家中进了小偷，客厅的几个包被偷走，包里面有800元现金。小偷是踩着王女士邻居在楼下搭建的小棚，通过窗户爬进家中的。王女士和搭建小棚的邻居商议将小棚拆除，但双方没达成一致意见。

“邻居私自搭建的小棚在我们家窗户外，里面放些木头等杂物。”说着王女士爬到小棚上，顺着小棚很容易就能抓到自家北面窗户的防盗窗。“小偷就是从我们家北面窗户进去的，弄断了一根钢筋。”

家里被偷后王女士报了警，“总觉得不安全，我的小女儿刚上初中，这些天，天天拿着一根棍睡觉。”

王女士找到搭建小棚的邻居，想让对方把小棚拆了，但对方没有答应。“都是邻居，不想因为这点事把关系搞僵，我们再商量商量，商量不通就向城管投诉。”

截至记者发稿时，私自搭建的小棚仍然没有拆除。王女士准备向芝罘区城管大队反映私搭小棚的情况。