

小饼如嚼月 汇食寄深情

■ 国家二级面点师 顾佳梅

月饼,又称丰收饼、团圆饼等,是中国传统糕点之一,中秋节节日食俗,象征团圆和睦。传统月饼按产地、销量和特色分,主要有广式月饼、京式月饼、苏式月饼和潮式月饼四大派别。非传统月饼外形上追求新颖独特,口感上不断创新,例如冰皮月饼、冰激凌月饼等。本期就让我们一起做几款适合中秋佳节食用的面点,享受“小饼如嚼月,中有酥和馅”的美好“食”光吧。

鲜肉月饼



用料(可做12个)

水油面:中筋粉160克、猪油55克、糖粉16克、温水64克。

干油酥:低筋粉115克、猪油54克。

鲜肉榨菜馅心:猪肉(160克)、榨菜(50克)、熟白芝麻、葱姜末、料酒、老抽、黑胡椒粉、盐、糖等适量。

规格:胚重35克、馅重20克。

烤箱温度和时间:200度,30分钟。

做法

步骤1:水油面中所有材料混合均匀揉光滑,盖保鲜膜松弛20分钟,分成12份;

步骤2:干油酥材料混合均匀成团,分成12份;

步骤3:将干油酥包入水油面,捏紧;

步骤4:擀长约15厘米,呈牛舌状,再自上而下卷起来,松弛15分钟;

步骤5:第二次擀开约15厘米长度,再次卷起,松弛15分钟;

步骤6:正中间食指按下,两头靠向中间手掌按扁,擀成圆皮,包馅,收口朝下,放入烤盘,略按扁;

步骤7:放入烤箱200度,30分钟,出炉。

广式月饼

用料(可做12个50克月饼)

饼皮:中筋面粉100克、转化糖浆70克、花生油25克、枧水2克。

馅心:莲蓉、五仁等依喜好。



刷饼面蛋黄水:1个蛋黄加25克清水。

防粘粉:玉米淀粉适量。

规格:胚重15克、馅重35克。

烤箱温度和时间:200度,20分钟。

做法

步骤1:花生油、转化糖浆、枧水用手动打蛋器搅拌均匀,倒入中筋面粉拌匀成团,包上保鲜膜松弛2小时;

步骤2:饼皮15克一份,馅心35克一份搓圆,共分成12份;

步骤3:饼皮在手中捏扁,放上馅心,用虎口把饼皮往上推,直到收口,搓圆,即成月饼胚;

步骤4:将月饼胚在玉米淀粉中滚一下,放入月饼模具压制成型;

步骤5:将成型的月饼胚放入烤盘,表面喷微量清水,入烤箱烤5分钟,取出,迅速薄薄刷上一层蛋黄水,再放入烤箱,烤15分钟左右,出炉;

步骤6:刚出炉的月饼,皮干硬,待冷却后,室温密封保存。2天后,即会回油变软。

冰皮月饼



用料(可做12个50克冰皮月饼)

饼皮:糯米粉40克、小麦淀粉30克、粘米粉30克、牛奶180克、糖粉50克、玉米油20克、适量炒熟玉米淀粉做防粘用糕粉。

馅心:奶黄、椰蓉等依喜好。

做法

步骤1:碗里倒入糖粉、牛奶、玉米油搅拌均匀,再加入糯米粉、小麦淀粉、粘米粉搅拌均匀,静置20分钟;

步骤2:盖上保鲜膜放入水开的蒸锅大火蒸25分钟;

步骤3:蒸熟的面糊用硅胶刮刀搅拌顺滑,晾凉后放入冰箱冷藏一小时;

步骤4:冷藏后的冰皮面团和馅料分别分成25克一个,手上沾少许糕粉,将冰皮面团放在手心压扁,包入馅心,收口捏紧;

步骤5:月饼模具内撒些糕粉,将包好的冰皮面团放入模具,压制成型,放冰箱冷藏数小时后,即可食用。

蛋黄酥饼



用料(可做12个)

水油面:中筋粉140克、猪油40克、糖20克、温水70克。

干油酥:低筋粉120克、猪油60克。

馅心:生咸蛋黄12个,豆沙适量。

装饰:纯蛋黄1个、芝麻适量。

规格:胚重35克、馅重20克。

烤箱温度和时间:180度,25分钟。

做法

步骤1:馅心制作,取生咸蛋黄放在铺了油纸的烤盘上,喷高度白酒。烤箱180度烤8分钟,晾凉后包上豆沙,单份重量20克一个;

步骤2:同“鲜肉月饼”步骤1-5;

步骤3:正中间食指按下,两头靠向中间手掌按扁,擀成圆皮,包咸蛋黄豆沙馅心,收口朝下,刷蛋黄液,点缀芝麻;

步骤4:放入烤箱180度,25分钟,出炉。

蛋黄莲蓉桃山皮月饼

用料

饼皮:各种口味桃山皮。

馅心:莲蓉馅、烤熟的咸蛋黄(做法见“蛋黄酥饼”)。

做法

步骤1:每个按皮20克,馅30克,逐个包好,放入月饼模具压制成型;

步骤2:烤箱160度,烤10分钟后取出;

步骤3:等待1天后回油即可食用。

