

月饼太多吃不完? 别急,看看下面这些很“潮”很新鲜的月饼吃法吧—— 煎炸烹煮,看月饼如何“七十二变”

□记者 李砾瑾 实习生 李妮 文/图

今天是中秋节,你是否正在发愁月饼吃不完呢?别担心,下面,就请西工区金谷园办事处八一北社区的居民为大家献上几道以月饼为主料的菜,看看月饼是如何经过煎炸烹煮而“七十二变”的吧。



月饼果蔬沙拉

原料:果味月饼、洋葱、土豆、苹果、黄瓜、沙拉酱

制作过程:“沙拉制作简单,而且是一种不错的减肥食品。”居民刘女士说。

将月饼、洋葱、土豆、苹果、黄瓜去皮,切成小丁,加入沙拉酱进行搅拌就可以了。如果你感觉生的蔬菜难以下咽,可以先适当加工一下。

刘女士说,沙拉简单易做,还可以根据个人口味更换果蔬品种。由于果味月饼的馅儿较软,用刀切不容易成型,大家可以先将其冷冻一下再切。

记者品尝:这道菜色泽鲜亮,香甜的月饼配上爽口的水果和蔬菜,非常诱人。

适合月饼种类:除了果味月饼,还可以是其他原料单一的月饼。

月饼鸡蛋包

原料:月饼、鸡蛋

制作过程:居民黄女士先将一块牛肉月饼去皮,横切成薄片备用。然后在炒锅内加入食用油,摊一张鸡蛋饼。最后,将月饼片包进鸡蛋饼内,放入油锅略微一煎,即可出锅。

记者品尝:黄澄澄的鸡蛋饼包着香喷喷的月饼,让人不禁眼馋而且嘴也馋。

适合月饼种类:以肉馅为主的月饼。

凉拌月饼

原料:月饼、榨菜丝、黄瓜、葱花、盐、味精

制作过程:居民刘女士将月饼去皮切丁,榨菜丝和黄瓜同样也切成丁,然后放入葱花、盐和味精进行搅拌。拌匀后,一道小菜就做好了。

刘女士说,还可以放一些火腿丁等,这样滋味就更足了。

记者品尝:榨菜脆爽,月饼咸鲜,是一道不错的下酒小菜。

适合月饼种类:五仁月饼、椒盐月饼等咸味月饼。

月饼八宝粥

原料:月饼、八宝粥

制作过程:“月饼八宝粥有两种做法。”居民黄女士说,一种是把月饼切成小丁,在八宝粥快煮好的时候放进去,这样还能品尝到月饼的味道。

另外一种月饼八宝粥的做法是,以五仁月饼为例,将月饼切成小块,放进锅内和八宝粥的原料一起煮,粥煮好后,月饼已经完全融进了粥中,只闻扑鼻香味,而不见月饼,这种月饼八宝粥更适合老人食用。

记者品尝:月饼加八宝粥,不用加糖也很香甜。

适合月饼种类:五仁、豆沙、枣泥、莲蓉、水果等为馅料的月饼。

月饼三明治

原料:月饼、切片面包

制作过程:居民黄女士说,月饼三明治很适合当早餐。

制作过程:将月饼切成薄片,放入切片面包中即可食用,搭配热牛奶一起食用,味道更佳。

记者品尝:比起一般的三明治,月饼三明治更加香浓可口。

适合月饼种类:五仁、蛋黄或咸肉为馅料的月饼。

鲜葱炒月饼

原料:月饼、葱、姜丝、盐和味精

制作过程:“月饼炒菜也很香。”居民刘先生先说。

只见刘先生先将火腿馅月饼去皮,切成约为两厘米长的小段,葱切小段,姜切丝备用。在锅内加少许油,用葱爆香后,加入月饼、姜丝,最后加入少许盐和味精,略炒后即可出锅。

记者品尝:香而不腻,是道不错的小菜。

适合月饼种类:以肉馅月饼为宜。

怎么样?这些月饼的新吃法是不是都很简单易学?除了上面这几种做法,月饼还可以做成其他的食品,比如豆沙、枣泥、莲蓉等软馅,可以作为汤团馅或包子馅。今晚,您不妨尝试一下这些月饼的新吃法,让这个传统节日也多一些“潮”味儿。

十五到,蒸枣山



形态各异的“枣花”。



郑桂兰给“枣山”上色。

□刘蕊 权菊玲 文/图

“八月十五月儿圆,闺女娘家蒸枣山,枣山送到婆家去,儿孙兴旺日子喧。”这首民谣描述的是吉利区特有的风俗习惯:每年中秋节前,凡新出嫁的闺女,其娘家人都要张罗着蒸一座富丽堂皇的“枣山”和一些散“枣花”,由娘家的女亲戚浩浩荡荡地送到婆家,在看望新嫁娘的同时,也表达对其婆家人的美好祝福。

所谓“枣山”和“枣花”其实都是枣馍。“枣花”是揉捏成各种鸟兽花朵形状的单个枣馍。“枣山”则是形状似山的大型枣馍,它由一层圆形面饼、一层红枣,自下而上,由大到小依次堆叠而成。每层面饼的圆周都要装饰上莲花、牡丹等吉祥花饰,顶层还要放一个大型动物装饰。

年逾古稀的郑桂兰老人就是一位“枣山”制作高手。她说,按过去的习俗,给闺女的婆家送枣山,不仅是一种礼数,更是一次展示娘家财力、能力的仪式。

