



面供“开会”

和面、发酵、造型、笼蒸、上色……活灵活现的面供做成了

# “面”目一新 巧夺天工



再给它打扮打扮。



□记者 高山岳 李卫超 文/图

每届关林国际朝圣大典都吸引了不少海内外游客前来朝圣,朝圣大典上各式各样的面供也成了一道亮丽的风景,吸引了不少朝圣者的目光。

朝圣大典将至,就面供的制作,记者提前进行了探访。据悉,制作面供的十几名民间面艺师,提前一周就开始行动了,普通的面粉,经过她们的巧手加工,变成了各种活灵活现的供品。

昨日,记者在关林管理处看到,盘子里盛放着牡丹、黄瓜、茄子、鱼和草莓等各种造型的面供,令人眼花缭乱。

面粉是制作面供的主要原料,经过和面、发酵、造型、笼蒸、上色等工序后,才能制成面供。其中,和面的步骤很重要,秘诀是和面时要加上适量的食用碱,如此可以预防蒸后的面供出现裂口。另外,和面的时间要长,这样面团才更有韧性,蒸出的面供更加蓬松。

面供蒸熟后,为了使其看起来更加润泽、逼真,有的要刷上一层加了蜂蜜的食用油,还有的要用食用色素为其上色。



“花”是面做的,噢,恁神奇!

艳丽的「花朵」即将诞生。



给笼屉抹点儿油。



这「叶子」做得不赖。



「牡丹」出笼啦!



## 看本地信息 只上洛阳网



- 权威身份: 中共洛阳市委宣传部主管、洛阳日报报业集团主办, 党报优势, 新闻权威。
- 超群实力: 十三年成功运营, alexa统计全球排名1.7万, 日均IP量8万, 日均PV量120余万, 全市第一, 全省前三。“洛阳社区”人气火爆, 注册会员超26万人。
- 核心优势: 共享洛阳日报报业集团全媒体采访中心新闻, 最新鲜, 最生动, 最详尽, 离您最近。
- 荣耀见证: 河南省十佳网站、全国地方门户创新品牌奖、网盟理事单位。

广告咨询电话: 65233618

地址: 洛阳新区开元大道洛阳日报报业集团22楼