

# 乐活·寻味



新浪微博  
http://weibo.com/lywanbao  
腾讯微博  
http://t.qq.com/lywanbao  
微信公众号:lywb20

美食征集热线:15137956968

## 鲜香诱人 鲜肉月饼

□记者 闫卫利 社区特约记者 刘彩琴 文/图

## 东情西韵 花样月饼

□记者 闫卫利 社区特约记者 刘彩琴



玫瑰花月饼

每到中秋节,月饼都要来个大变身,花样一年比一年多。今年,哪些有新意的月饼会吸引你呢?

在安德莉亚新都汇店,我们发现了几款别具特色的月饼。

牛肉一向是餐桌上的硬菜,中秋节应景变身牛肉颗粒,被酥香的外皮包裹烤制后,变身美味的牛肉月饼,想想口水都会流下来;香菇也能与月饼混搭,在层层酥皮中,散发出细腻柔软的香味;还有老滇云腿月饼,把火腿切丁做馅儿,调入少量蜂蜜等,咸香醇厚。这几种馅儿绝对是偏爱咸食的吃货的最爱。

对喜欢甜食的人来说,中秋节更是可以大快朵颐的时候。具有传统经典特色的帝王酥,沿袭苏式月饼风格,用鸭蛋黄和肉松做馅儿,配以层酥相叠的外皮,吃起来甜咸适中,酥香爽口。

如果你喜欢吃八宝饭,一款养生八宝月饼肯定不会让你失望,各色谷物融入,不仅能吃出健康,还与这样一个传统节日相得益彰。

当然传统的也要兼收并蓄,引入西式风格,调调味。比如法式的芒果乳酪、蓝莓乳酪月饼,用芒果馅儿,调入奶油乳酪,再加上柠檬汁、杏仁等,让追求时尚的达人,酸酸甜甜地过把瘾。

中秋团圆,对于花前月下的恋人来说,自然是鲜花传情的好时机。你不必去花店买花,只需甄选一块充满浪漫色彩的月饼——玫瑰花月饼,用玫瑰花瓣、白豆沙、芸豆等烤制,咬一口,片片花瓣充盈其中,鲜香浓郁,满口留香;还有西式的红酒蔓越莓,把蔓越莓浸泡在红酒里,咀嚼时酸甜可口,唇齿溢满红酒香。如此传情达意,是不是比能看不能吃的鲜花来得更别致、更实惠?

中秋年年过,月饼年年吃,广式、苏式、潮式等各种风味的月饼轮番吃,吃得舌尖都没感觉了。在上海市区闲逛,你会发现,南京路美食街上的鲜肉月饼店,不管是不是过节,生意都是红红火火,可见美味难挡。

今年的中秋节,咱也尝尝鲜肉月饼,你不必千里迢迢赶赴上海,就在家备好食材,让资深吃货张予湘把她的绝活与大家分享吧。相信在自己家里,你也能吃到馋掉牙的鲜肉月饼。

选肥瘦比例为2:8的新鲜大肉馅儿,放入盐、蚝油、御品鲜酱油、茶籽油、香油等调味即可。月饼皮比较费事,张予湘偷懒把馅儿料送到王城公园正大门对面的老婆饼店,让制作鲜肉月饼的高手彭小兵师傅帮忙加

工。彭师傅给记者介绍了月饼皮的制作过程。食材有特精粉、白糖、天然植物酥油,如果没有酥油,也可用一般的食用油代替,不过卖相、口感会差一些。

在面粉里加入白糖和天然植物酥油,一斤面里放三两酥油、四两水、一两白糖,把和好的面揉得表皮光洁,这是油面。再用水和一块水面,同样要揉得光滑均匀。

揪一团水面和油面,比例为2:1,用水面包住油面,揉好后擀成长条,再把长条卷起来,切成几份并擀成圆形,包入鲜肉馅儿,装入模子,压上喜欢的花纹,烤制15分钟即可。如果没有烤箱,也可用微波炉代替。彭师傅烤出来一笼,我们尝了尝,表皮酥脆香甜,入口即化,肉馅儿香喷喷的,咋吃都不油腻。

如此简单就能做出美味的月饼,你不想试试吗?

《美食发现》栏目由乾丰餐饮提供赞助,凡见报的“民间厨星”,可获赠乾丰餐饮后厨用油非转基因油5升,价值78元,凭本报发送的短信到指定地点领取。有意报名者请拨打电话15137956968与记者联系。



帝王酥

**美食发现**  
**老房子** 特约  
**八方滋味**  
地址:洛龙龙门大道与太康路交叉口北50米  
电话:65558655



鲜肉月饼

## 网友推荐洛阳人气美食

□记者 闫卫利 通讯员 王小五

### 吃货驾到

秋意渐浓,胃口渐好,人们开始寻找适合秋补的美食。本报联合洛阳美食坊一同为广大吃货寻找洛阳人气美食。作为吃货的您,再也不用上网搜索,按照我们的指点,就可以尽情享受洛阳人气美食啦!



微信公众号:msinly

### 昔校怀旧主题餐厅

【吃货推荐】私房辣鱼片

【推荐理由】我点名你答到,迟到了要罚站哦!

在这里,饭店老板叫校长,服务员叫值日生,领班叫班长。这家怀旧校园主题餐厅,创业者是两个80后男生,他们希望为70后、80后甚至90后营造一个回忆空间。

【地址】九都路与解放路交叉口向东50米路南



### 归蜜闺蜜家

【吃货推荐】马卡龙冰激凌、樱花芝士

【推荐理由】这是一个和闺蜜必去的地方。

清新、温暖、干净,是归蜜闺蜜家的代名词。这里有云知道,有小巧的马卡龙,有精美的樱花芝士,好看又好吃。和闺蜜说着私房话,品着甜品,甜到心坎儿里了。

【地址】新都汇四楼大平台



### 夏洛特西点

【吃货推荐】闪电泡芙、胭脂扣、马卡龙

【推荐理由】花了重金去学做西点,能不好吃吗?

我市第一家做私房烘焙的店,它不断推陈出新,满足了一个个吃货挑剔的舌头。新品马卡龙、提拉米苏获得网友们的一致好评,更有人说马卡龙比一线城市卖的还好吃。

【地址】置隆花园10号楼4单元1302



## 中秋白茶礼

白茶又称福鼎白茶,是中国六大茶类之一。因其成品茶多为芽头,有白毫、如银似雪而得名。

白茶采摘后,不揉捻,经过晒或文火炒干后加工而成。因其不炒不揉,较完整地保留了茶叶的天然成分,故可消炎、解毒、去火、退热。白茶耐存放,有“一年为茶,三年为药,七年为宝”之美誉。

福建福鼎白毫银针、白牡丹、寿眉等都很有名。用三年白牡丹茶胚制成的团圆月饼茶,是一款可喝可藏的中秋佳礼。(小惠)

饮茶有学问,讲究品种。有人根据个人的习惯和爱好喝茶,也有人根据自己的身体状况喝茶。那么,茶到底应该怎么选、怎么喝呢?请您拨打电话63220033,我们将免费提供品鉴知识。

**吃喝有道**  
**绿芽有机茶** 特约  
凯东东路市政府家属院大门口东  
诚征市、县加盟商