

八月十五月儿明

自己动手打月饼



【皮】

水



蜂蜜



色拉油



白面粉



白糖



制作



【准备糖水】

在和面盆里放入适量白糖,再倒入适量凉水,然后不停地搅拌,直到白糖溶化。

白糖

凉水

白糖和凉水重量比2:1

制作冰皮月饼

将泡过一夜的芸豆去皮后煮开花,入油锅和白糖一起翻炒,直到炒成一团。紫薯去皮蒸熟,和芸豆一起搅拌均匀。

制作冰皮

将牛奶、色拉油、糖倒进碗里搅拌均匀。将糯米粉、粘米粉、澄粉倒入另一个碗,再倒入刚制作的牛奶混合物,边倒边搅,直到混合均匀,然后过筛。过筛后的面糊静置30分钟,再用大火蒸25分钟,然后趁热用筷子搅拌,搅到又匀又滑。

包馅、造型

包馅方法和五仁月饼一样。造型用的模具略有不同,冰皮月饼较小,将包好馅的面团放入塑料模具,按压两下后取出面团就可以直接吃了。

【馅料】

核桃仁



葵花子



红绿丝

腌制过的橘子皮



花生



白芝麻



制作



【蒸面粉】

蒸锅里盛适量的水,将白面粉铺在蒸笼上,放在火上蒸。待白面粉开始结块,说明已熟,可以关火。

【筛面粉】

蒸熟后的面粉会结块,先用擀面杖将其擀开,然后用面粉筛筛,过筛后的白面粉放入盆中用以拌馅。

【拌馅】

在白面粉里加入烤熟的核桃仁、花生、葵花子、白芝麻、红绿丝,适量白糖、蜂蜜、色拉油等,搅拌均匀成一团。

温馨提示

烘焙爱好者吴龙给大家提供了月饼制作配方

制作12个50克的五仁月饼,馅料:核桃仁40克、花生40克、葵花子60克、白芝麻40克、红绿丝20克、白糖60克、蜂蜜20克、色拉油30克、蒸熟的白面粉100克。皮:白面粉100克、白糖50克、水25克、色拉油25克、蜂蜜15克。

制作12个50克的冰皮月饼:粘米粉35克、澄粉20克、糯米粉45克、牛奶185克、白糖粉50克、色拉油20克,紫薯和芸豆的重量比例按1:1。

做月饼所需的工具可上网买,也可到烘焙用品店购买,洛阳晚报记者了解到,中州路数码大厦就有一家烘焙用品店。

视觉设计/洛报集团版式工作室

□记者 王雨 实习生 杨欣欣

中秋节就要到了,想不想自己动手做月饼?本期《图说》,洛阳晚报记者找到了一位做月饼的老把式。今年85岁的王力华已经做了68年月饼,如今,3个女儿跟着他一起做月饼。每年中秋节,他家门口总是排着长长的队,大家就喜欢吃他做的老月饼。

王力华最拿手的就是五仁馅的老月饼,皮酥、馅香、有嚼头,这五仁老月饼究竟是咋做的?王力华愿意教教大家。

将面团搓成球形,再用手掌压成饼,取适量馅料放在饼中央,然后将面饼收口、捏紧。

皮

馅

皮和馅重量比3:2

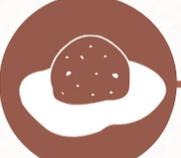
将造型后的面团放进烤箱。

260℃烤10分钟

或

190℃烤20分钟

【烤制】



【包馅】



【造型】



【烤制】