

中秋过后, 月饼怎么处理?



每一块月饼,都有一颗当菜的心!对于月饼来说,中秋节就是一道分水岭,在这天之前,月饼就如当红明星一样受追捧,超市、酒店、商场等地无处不在,备受市民青睐;而当日历刚翻过这一天,月饼的地位就大大下跌,甚至成为不少人的负担。

据了解,部分市民中秋节前收到了亲戚朋友送来的月饼,而且数量还不少。中秋节过后,还有一些没吃完的月饼该怎么处理呢?不少市民为此犯愁。然而,多种烹饪方法可以帮你解决月饼难题。



煎 将火腿、鸭肉类月饼,平剖成2至3毫米厚的薄饼备用。在平底锅上将鸡蛋煎成鸡蛋饼,然后将剖切好的月饼放在鸡蛋煎饼正中,包好,封口,煎片刻即成。这种月饼松软香爽,营养丰富。

炒 同样是火腿、鸭肉、鸡肉等硬馅月饼,将其切成小长条,加葱花或韭菜花、姜丝、味精,在油锅中略炒即成。炒月饼可当主食,也可做小菜。

蒸 一位网友将自己的月饼吃法心得贡献出来。“我把一块月饼蒸了一下,发现月饼内外变得更为软和了。”蒸后月饼香味不变,但变得更为松软,和平时吃的感觉很不同。

炸 将豆沙、枣泥、百果、莲蓉等软馅月饼在滚油锅中炸至焦黄即可。经这样处理过的月饼,皮酥脆香,馅软糯绵,十分可口。就是高糖高热量,切记不能食用过多哦。

熬粥 月饼馅做成八宝粥相对靠谱。熬好的八宝粥不放糖,将月饼切成小丁,放到滚烫的粥里面,然后再轻轻搅匀,一

道月饼八宝粥就浑然天成了。

凉拌 将火腿、酱肉馅的月饼切成细丁,拌以榨菜丝、葱花、味精,月饼便成了爽口的佐餐小菜。当然,你也可以把月饼先冰一下,是否口感更好呢?

做刨冰 椰蓉、枣泥、豆沙等月饼的馅所使用的材料都和甜品很像,所以将这些馅儿挖出来混在自制的刨冰内,省钱DIY就这样诞生了。

尽管月饼处理方法多样,但营养专家表示,月饼一般含油脂较多,热量较高,肥胖、高血压、高血脂、婴幼儿、老年人等“特殊人群”应少吃月饼。

吃月饼时不宜配冷饮,最好倒一杯热茶或一杯开水,边吃边饮。煎炸月饼要少吃,以免高糖高油摄入过多,影响健康。月饼受潮非常容易发霉、变质。因此,一定要存放在低温、通风的地方。月饼不宜久存,以免馅料腐败变质,过了保质期仍没有吃完的月饼,千万不要再食用。

快报记者 宋昱
实习生 武林林 整理

南京宝莱纳 将举办第四届十月啤酒节

慕尼黑十月啤酒节是世界上规模最宏大、历史最悠久的啤酒节,起源于1810年巴伐利亚皇室的一场婚礼,经过200多年发展的十月啤酒节已成为全球性的节日。

十月啤酒节在每年的9月底至10月初举办,持续2周,每年有超过600万人赴慕尼黑参加这一盛大的节日。

慕尼黑啤酒节规定,只有保留慕尼黑传统酿造方法、符合慕尼黑1516年《纯净法典》及德国1906年《德国纯净法典》的本地啤酒,才有资格在慕尼黑啤酒节上亮相。在慕尼黑只有6家,宝莱纳便是其中之一。作为德国慕尼黑高端啤酒品牌之翘楚,宝莱纳为啤酒节专门酿造的十月金啤,在啤酒节上广受欢迎。

今年是宝莱纳进驻南京的第四年,宝莱纳除了提供纯粹的德国啤酒及美食以外,也带来纯粹的德国啤酒文化及生活方式,其中便包括举办原汁原味的十月啤酒节。

一个真正的德国啤酒节必备元素是根据百年传统配方特别酿制的十月啤酒,巴伐利亚传统食品如德国结、德式肉肠、烤猪肘等,以及德国乐队现场演奏的音乐。在南京,宝莱纳举办的啤酒节是唯一具备以上所有条件的。来自德国的



5人乐队,将带来传统巴伐利亚音乐、器乐、国际流行乐、舞蹈及丰富多彩的表演、互动游戏等。此外,同样来自德国的品牌西门子、南京宁星奔驰赞助了本次活动,提供幸运抽奖的礼品,与宝莱纳及南京人民共庆这一年一度、不容错过的狂欢盛会。





NOVOTEL NANJING EAST SUNING GALAXY
南京玄武苏宁银河诺富特酒店

Telephone: +86 (25) 8520 8888

E-mail: info@novotelnanjingeast.com
novotel.com.cn

江苏省南京市玄武区苏宁大道9号
(南京市徐庄软件园内) 邮编: 210042



Char-Grilled 'Daerhan' Lamb
碳烤“达尔罕”羔羊



Hunan Specials @ Zijin Garden
湘菜美食节



Dim Sum - All you can Eat
靓点百分百



Create Your Unforgettable Wedding with Us
我们与您携手打造完美婚礼

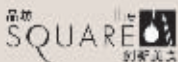


5间全日制西餐厅在这个九月为您精心挑选“蒙古”“达尔罕”地区小羔羊,经数人特制香料腌制,打造风味十足有多汁羊羔,肉质正嫩,风味独特。

周一至周四: 138.00元/位
周五、周六及周日: 138.00元/位
(仅限晚餐,下午4:30-8:30)

*赠送和软嫩羔羊半只
*80岁以上老人半价(包含60周岁)
*有条件限制


苏宁西餐厅预订电话: 86 (25) 85208888 8822



紫金轩中餐厅本月推出以独特酸辣和浓郁口味而闻名于世的正宗湖南湘菜。紫金轩中餐厅11个豪华私人包间,给您提供一个优雅而安静的就餐环境。

营业时间: 午餐 11:00-14:00
晚餐 17:30-21:30

紫金轩预订电话: 86 (25) 85208888 8822



100多种粤式和淮扬点心随心选

营业时间:
周末和公共假日: 10:30 - 14:00
100.00元/位。

紫金轩预订电话:
86 (25) 85208888 - 8822



每桌仅需人民币2,888元起,您将与您挚爱的家人一同分享更多美好回忆。

专业的婚庆服务团队

- 中式西式婚礼选择
- 仪式香檳塔
- 温馨别致的婚礼套餐
- 婚礼蛋糕
- 喜次红地毯
- 免费接送服务

婚庆预订电话:
86 (25) 85208888 8802

