

72岁奶奶跟“90后”学做冰皮月饼

跟烘焙达人学做苏式月饼

快报·欢乐社区行

9月19日,现代快报欢乐社区行联合阿里公益天天正能量,邀请南京烘焙达人丽君和她的康庭烘焙团队,举办了一场公益烘焙教学课程,教大家做苏式月饼和冰皮月饼。现场20位读者试吃自己现学现做的月饼,非常开心。中秋节临近,用达人的秘方,动手做自己喜欢的月饼吧。现代快报记者 仲茜 孙羽霖 吴頔 钟晓敏/文 施向辉/摄



齐雅洁(中)教大家做冰皮月饼



丽君展示大家做好的苏式月饼

聊月饼,满满都是回忆

一年一度的中秋节,不能少了月饼。年长的人大多偏爱传统的苏式月饼、广式月饼。年过花甲的陆大妈就对苏式月饼念念不忘。“小时候觉得五仁月饼最好吃,外皮酥酥的,里面包的馅料丰富,一个月饼能吃两天。”

学做月饼之前,快报记者聚在一起,聊了很多有关月饼的回忆。“过去为了让月饼起酥,面团里要和入猪油,是用大肥肉熬的猪板油。”老南京人杨阿姨说。老家在无锡的夏女士回忆,小时候做月饼是用铁锅煎熟。“最好

吃的是鲜肉馅的,外焦里嫩,肉香浓郁。”

随着物质生活的丰富,中秋月饼花样翻新。如今流行的冰皮月饼、桃山皮月饼等受到年轻人喜爱。“其实,相比苏式月饼,冰皮月饼低油低糖,制作更简单。”烘焙老师丽君介绍,现在做月饼讲究创新,面皮出现了玉米粉、番薯粉、牛奶面粉等,馅料的选择就更多了。

不过,丽君提醒,不管什么馅料,都要注意尽量保持固态。“水分不宜多,以免在烤制过程中馅料散发大量热气,导致外皮破裂。”

烘焙老师着重教大家制作苏式月饼和冰皮月饼。苏式月饼制作过程中不需要模具,经过酥皮、包馅、成型、烘烤工艺加工而成。“苏式月饼最显著特点是表皮酥松。要制作成这样的口感,需要费一点力气。”丽君介绍,首先需要制作两种酥皮面团,一种叫水油皮,另一种叫油酥。

丽君以制作16个月饼的配量,为大家详细介绍苏式蛋黄莲蓉馅月饼的制作方法。

1.制作水油皮

原料:普通面粉(中精面粉)204g、猪油54g、白砂糖21g、水96g;

步骤:将原料混合,反复揉搓,使得水、油、面充分融合,第一次混合时水不要都加进去,稍微“克扣”一点。之后慢慢加水,经过“三揉三醒”使面团上劲,揉成光滑的面团。揪一块面团压扁,轻轻拉扯,如出现薄膜效果即可。用保鲜膜把面团包裹起来,醒面20分钟。

2.制作油酥

原料:面粉180g、猪油90g;

步骤:反复揉搓这部分面团,使其光滑。

3.分装:

为保证月饼规格统一,设定每个月饼的重量在75至80g之间,用电子秤分装月饼皮面胚,每个都由21克水油皮面团和15克油酥组成。分好后开始制作酥皮。

4.制作酥皮:

①揉合:把21克水油皮小面团擀成圆饼形,包入一个15克油酥小面团;把面团放在操作台上,收口朝上,用擀面杖将面团擀开,然后从下往上卷起,再把卷起的面团竖着放置,再次擀开,面团再次卷起,重复数次,则可达到多层酥皮的目的。

②面皮成型:拇指用力,在卷起的面团中间摺下,面团两段向中间对折,把面团两端捏拢后,用擀面杖擀成圆形薄皮,即可放入馅料。

5.包馅料:

原料:一个咸鸭蛋黄,一块莲蓉泥,两者总重量在40g左右。可实现成的莲蓉泥,包裹咸鸭蛋黄,搓成馅料球。

步骤方法:把馅料包入制作好的月饼皮内,包好收口朝下,给每个月饼表面刷上一层蛋黄液,粘上芝麻,放入烤箱30分钟即可。

冰皮月饼,做起来很简单

相比传统月饼,冰皮月饼的制作方法更简单,“因为有现成的冰皮面粉卖,制作好不用烤,冰一冰就可以吃。”丽君说,冰皮月饼的油和糖比例较低,馅料和外形也更新颖,是更健康的食品。现场,丽君姐姐的合伙人、“90后”姑娘齐雅洁,教大家如何制作冰皮月饼。

齐雅洁也是烘焙达人,有6年的烘焙经验。她把40克水放入400克冰皮粉里,双手顺着一个方向搅拌均匀。其间,慢慢加入水以及40克色拉油,继续手动搅拌。“最好不要放黄油,那样月饼的颜色就偏黄,不太好看。”

因为冰皮月饼不需要烤,所以馅料不能是肉类。雅洁推荐大伙做凤梨味、豆沙类或者紫薯、抹茶类,馅料和冰皮的重量比一般为7:3。

将馅料和冰皮分别称重,慢慢用手撑开冰皮,将馅料包裹好,再用模具压制……学过制作苏式月饼后,做冰皮月饼显得容易多了。72岁的谢奶奶很快做好了第一个冰皮月饼,“没想到这么简单,又很精致,怪不得小孩子喜欢吃。”谢奶奶现场买了两个卡通月饼模具,要回家给孙子孙女做。

16岁的高一女生崔永媛做出来的冰皮月饼也非常好看,女孩有点激动地说:“很有成就感,都不舍得吃了。”“现在很多小孩都

爱宅在家里玩电脑,但我女儿喜欢制作糕点,很难得。”一旁的妈妈告诉现代快报记者说,“我们一直很鼓励她,做饭做小饼干,和同学分享。”

经过半个小时冷冻后,冰皮月饼的口感更加诱人。冰冰凉凉,甜甜蜜蜜,特别好吃。

制作冰皮月饼(20个的量)详细方法:

1.制作冰皮:220g水、200g冰皮粉、20g色拉油,三种原料反复揉搓,使面团表面变得光滑即可。

2.分面团和馅料:把冰皮面团分成20g的小面团,擀压成小圆饼;再配上25g紫薯或豆沙馅料。

3.包月饼:把馅料揉成小球,放入擀好的冰皮圆饼中,像包包子一样包好,用月饼模具轻轻压制出花型即可。

4.冷冻:把压制好的月饼分装到保鲜盒里,放入冰箱冷冻后食用,口感更好。



现代快报 9月19日

金涌牛腩锅 男士的加油站 女士的美容院

2015清凉一夏啤酒节

青岛啤酒免费无限量畅饮

68元/锅(2-3人食用)

筋头巴脑一锅香是牛肉、牛腩、腱筋、板筋、隔膜筋的完美演绎!是老人、孩子的滋补好去处!

吃1锅送38元(券)

河西店:江东北路293号(江苏教育电视台向南100米右转名泰酒店旁) 电话:86367398

鼓楼店:湖北路10号 电话:18012944231

宵夜至凌晨三点

商务信息

广告刊登热线: 66069071 66069072 QQ:2724050545

- 律师咨询
- 社会调查
- 销售商情
- 招商信息
- 招标公告
- 寻求合作

婚介交友

恩斯 白领婚介。84653091
梦之恋 婚介免费登记。68876689
华博 专业婚介。13951670117

家教

南师 贫困生上门。84866126
名师 上门小、初、高。83358848
名师 小、初、高。13739180557

社会调查

永胜 清欠,十点,成付,法判未果。13851443889
成功 各种债权,债务纠纷,调查,找人,维权专业团队,成功付费。13062515482

南京女子 专业、婚变、取证、维权、支招。66062889
起源 维权,清欠,找人,婚调,成功收费。13951837007
权森调查 婚调、维权、寻人查址、清欠。18136657007
新视野 15年经验, www.xsy007.com。58904665
权威 专业10年婚调取证,清欠,维权,成功收费。18114486286
保密调查,全能、成付。57720255

销售

急售 外贸女靴五千双,一次性出售15元/双。花先生18651614171

服装库存批发/清货

本公司秋冬服装库存批发、清货。联系人:丁先生 025-87793159、13814023630

招标公告

招标

现对本单位副食品采购进行公开招标,内容:副食品,报名要求:具有蔬菜生产基地或者在江宁众彩农产品市场有固定经营门店的副食品配送公司。报名时携带营业执照、食品流通许可证或卫生许可证、法人授权书及本人身份证,报名时间:2015年9月18日8时至2015年9月21日18时,报名地点:玄武区板仓街312号,联系人:王晓伟 18951019860

寻求合作

承包或合作 鼓楼区高档KTV。18551733533

寻求合作 为发展法务连锁服务需借款30-50万,有房押。合作或回报可商。垂询:13072531375

休闲礼仪

玲珑 学生、车模。18251880271
明星 模特。18251880753
唯美 学生、模特。18751967131
丝媛 嫩模。13675132422
魅惑 15996343577

其他转让

低转 火锅店九成新全套设备,不锈钢,面议。13851983792

车辆租赁

16行 价优。85606808

求购汽车

急售 蓝牌小货。13182950570
单位 高价购厢式货车。52897708
求购 1辆蓝牌厢货。13813994275

高价购 3-9米货车。18105186138
求购 4米左右货车。13151577320
急售 3-9米货车。13851423339
卖菜购 3-8米货车。13584001411
求购 9.6米-13米货车。13914706543

转让汽车

转让 散装水泥车。15358167723
转让 2.0马三。15312080969
转让 09年4月江淮6.8米平板车。18761695467
转让 09年跃进4.8米。13655187188
转让 07年13米六桥半挂。13382024220
转让 2015年路虎神行者41万。13901580837
转让 解放6米8平板,11年9月底车况很好6.6万非诚勿扰。13770644393

转让工程机械

转让 装载机。15850616619

现代快报分类广告便民服务站:

洪武北路55号置地广场1楼分类信息中心。电话:84783581、84783538
杨公井:66036623,84611180
大方巷:已搬至三牌楼大街160号。86636781
三牌楼:三牌楼大街160号(楼子巷小区内)。电话:83450236

后宰门:13770513807
南湖:南湖东路35-2,南湖公园南大门对面。电话:86564459、86604837
建康路:建康路423-1号,百家超市旁巷口内。电话:84404589、52633449
中和桥:84499683

长营村:十字街70号18栋107室。电话:85525150
杨将军巷:13913968847
仙林大学城:学衡路11号。电话:13851642943、13815413775
浦口:电话:13851642860

江宁站:江宁东山东路168-5号,103底站向前。电话:52283256
大厂:大厂园东路95号(一匹马广告公司一楼)。电话:57060924
下关:原下关区煤炭港60号(方兴小学对面)。电话:58786587、13337716204