



# 月圆中秋 玉饼飘香

## 小河中心小学开展中秋主题宣讲体验活动

随着金秋的脚步悄然而至,那寓意团圆的佳节气息也愈发浓厚。9月11日中午,常州市公益助学联合会与现代快报组织开展了一场传统文化主题宣讲体验活动,将温暖的节日氛围和深厚的文化底蕴带到了小河中心小学的校园内。



研学导师讲解冰皮月饼制作流程



来看看我的“作品”



同学们开展冰皮月饼制作

月是中秋明,情是中秋浓。在中秋佳节即将来临之际,我参与了“月圆中秋,玉饼飘香”的主题实践活动。

在糕点老师的悉心指导下,我认真且细致地将冰皮搓圆并摊平,随后轻轻地将馅料放置于中央,缓缓向上收口,待完全合拢后,再均匀地滚上一层薄面粉,最后小心翼翼地放入模具中。当月饼被完美压成型时,我情不自禁地欢呼起来,仿佛真的完成了一件令人自豪的杰作。

转眼间,便到了令人期待的品尝环节。那精美小巧的月饼,不仅融入了劳动的甘甜、祝福的馨香,还满载着满满的成就感。“啊呜~”我咬上一大口,那滋味真是又香又甜,令人回味无穷!

四(1)班刘羽菡 指导老师 冷亚军

我们的团队中,小丽负责制作月饼皮,她的手法细腻,每一次揉捏都恰到好处,皮子既不硬也不软,恰到好处地包裹着馅料。小明则负责填充和塑形,你瞧:月饼形状规整,馅料分布均匀,每一块都像是一件艺术品。然而,并非所有同学都能像小丽和小明那样顺利。有的同学在和糯米粉时加水过多,导致月饼皮过于湿润;有的同学包馅时手法不够熟练,月饼形状各异,有的甚至裂开了口子。我们小组的其他成员虽然努力尝试,但最终只有小丽和小明成功制作出了可口的月饼,成为了我们小组的骄傲。他们的成功让我们看到了努力和技巧的成果,也让我们明白了在烘焙的世界里,每一个细节都至关重要。

四(1)班包俊哲 指导老师 冷亚军

老师向我们介绍了冰皮月饼的制作流程,虽然听起来简单,但真正操作起来并不容易。在制作过程中,我们遇到了不少困难。有的同学和糯米粉时力度过大,面团变得太黏;有的同学包馅时手法不够熟练,馅料散落一地。尽管如此,我们都没有放弃,互相鼓励,一起克服了一个又一个难题。我们小心翼翼地包好的月饼放入月饼模具中,以确保月饼的形状美观。然而,就在这时,意外发生了,有的同学冰皮月饼没有塑形成功。最终,我们小组只有我和小张成功制作出了美味的冰皮月饼。小组成员纷纷向我们表示祝贺,同时也为自己能够在这次活动中学习到新技能而感到高兴。

四(2)班包俊逸 指导老师 陈建群

中秋节即将来临,学校组织我

们参加制作冰皮月饼的活动。我早早地抵达了活动现场,那里已是人声鼎沸。不久,老师到来,开始教授我们冰皮月饼的制作方法。首先,将面团搓成长条状,然后均匀地切成六段。接着,取出一小段面团,轻轻擀成皮,注意在擀面前要抹上一点点面粉,以防面团粘在手上。擀好后,放入馅料,再仔细地将馅料包裹起来。完成这一步后,取出一个模具,将彩色面团填入模具中,随后拿出制作月饼的关键道具——一个用于月饼定型的装置,将模具稳妥地固定其中。放入馅料并轻轻压实,然后小心翼翼地将其从模具中取出。这一步极为关键,稍有不慎,皮就可能破裂,导致之前的努力付诸东流,因此我们必须格外小心。成功取出后,再将月饼装入包装盒中,至此,一块冰皮月饼便制作完成了。

通过这次活动,我深刻体会到了中国传统文化的博大精深以及中国传统美食的独特魅力。原来,即便是这样一块小小的月饼,也需要我们倾注足够的细心与耐心,才能将其制作得如此完美。

四(5)班李智宸 指导老师 魏佳丽

活动正式开始了,我们被分为6人一组。首先,我们取出制作月饼的面团,撒上少许面粉并轻轻揉捏,随后将面团搓成长条,均匀地分割成6份大小相同的小面团。接着,我们拿起擀面杖,将小面团逐一擀成圆形的薄面片,整齐地摆放在桌面上备用。

紧接着,我们取出了巧克力口味的馅料,将它们逐一搓成小巧的圆球状,放置于先前擀好的面片上,并仔细包裹起来,再次搓揉成完整的圆球,放在一旁备用。

随后,我们挑选了自己喜爱的小花片模具,将彩色面团轻轻按压在模具表面,再将制作好的月饼圆球放入月饼模具中,同时确保带有彩色面团的小花片紧贴模具内壁。轻轻按下模具上的按钮,精美的月饼便成型脱模,其外观令人赏心悦目。

这是我第一次成功制作月饼,心中充满了喜悦。我将自己亲手制作的月饼装入精美的盒子里,带到班级里与同学们分享。

四(5)班张梓悦 指导老师 魏佳丽

老师向我们介绍了中秋节的来历、习俗,其中我最感兴趣的环节便是冰皮月饼巧手制作。讲解制作方法步骤,充满挑战的月饼制作总算开始了。琳琅满目的制作材

料:色泽纯洁的面团、芳香扑鼻的馅,加上裹粉和模具,满眼望去,竟不知不觉间摆满了桌面。看着这些原材料,我仿佛看见一个个活泼可爱的小雪团子在向我招手。

深吸一口气将步骤熟于心,我首先制作冰皮。用擀面杖把面团擀成圆形,压平、四周捏扁,再将少许馅料缓慢揉压,使之包裹在冰皮里,接着小心翼翼地将它又搓回球形,随后我挑选了最喜欢的绿、黄面团和冰皮团一起放入模具,最后轻轻一按,用模具压出花纹,一个晶莹剔透的冰皮月饼就完成了。看似简单的步骤,却极大地考验了我的耐心,从长时间的揉面以求获得最佳柔软度到包馅料而不外漏,鲜嫩的冰皮月饼仿佛吹弹可破般柔软,稍一用力便前功尽弃。我看着精美的月饼,内心充满了成就感,拿起便猴急地尝了一口,凉丝丝的冰皮包裹着香甜的馅料,口感软糯,真是让人回味无穷。

这次学做冰皮月饼,不仅让我收获了美味的月饼,还让我拥有了一次难忘的体验,将它带回家与家人共享的时光,更是一种别样的幸福。

五(1)班樊宇阳 指导老师 王徐恋

“八月十五月正圆,中秋月饼香又甜。”恰逢中秋节来临之际,学校组织我们举办了一场制作冰皮月饼的活动。

制作之前,指导老师为我们详细讲解了制作月饼的步骤。大家全神贯注地听着,生怕错过任何一个关键环节,面对这新奇的体验,谁也不想留下遗憾。“先分面团、分馅料,然后……”耐着性子听老师讲解完毕,我们便迫不及待地开始行动起来。

小组长樊宇阳迅速将面团分成均匀的六份,一一分发到每个人手中。我们小心翼翼地接过面团,接着,把面团轻轻搓成圆球状,再用擀面杖小心翼翼地擀成小圆片。这一步看似简单,却需要足够细心,稍有不慎,圆片就可能厚薄不均,这样直接会导致后续包馅料时月饼“张开大嘴巴”。然后,就是包馅料了。把馅料放在小圆片中央,轻轻地包裹起来,这一步尤其关键,不能有丝毫破损,大家都格外专注,努力让每一个月饼都完美无缺,大家暗暗较劲,谁也不想被比下去。接下来,我们把彩色面团填入模具,做成精美的花边。这一步需要掌握好熟糕粉的用量,不能放得太多,否则在后续步骤中就会因过于排斥而粘不住。看着一个个精美的花边在我们手中诞

生,大家心中充满了成就感。

五(1)班王贺 指导老师 王徐恋

我们来到了开心食堂,乖乖地坐在位置上,老师早已为我们准备了丰富的材料和工具:彩色的饼皮、各式口味的馅料、花朵形状的模具……看到如此周到的准备,同学们一个个摩拳擦掌,跃跃欲试。

开始做月饼了。首先把饼皮搓成长条,用剪刀将饼皮剪开,每人一份,接着把饼皮搓成一个小球,并在其中加入少许熟糕粉以防粘连,紧接着用擀面杖将小球擀成圆形以包住馅料,随后用饼皮轻轻包裹住馅料,最后放入自己喜欢的造型模具中,用压模器压出形状。接下来便是月饼成型的关键步骤了,我们小心翼翼地月饼从模具中取出,稍加修饰以整形,一个完美可爱的月饼便诞生了,那一刻,我深深体验到了成功的喜悦。

看着亲手制作的圆圆满满、又香又甜的月饼,想象着与家人一同品尝月饼、共赏明月的温馨场景,那该是多么幸福的一幅画面啊!

五(1)班陈奕璇 指导老师 王徐恋

中秋节,这一中国传统佳节,象征着团圆与美满,无论距离多远,人们都渴望在这月圆之夜共聚一堂。以往,我们大多品尝现成的月饼,但今日我有幸亲手制作冰皮月饼,想象着一个精致的小团子在我手中诞生,自豪感油然而生。月饼外皮软糯中带有微弹,我选用白色为主基调,点缀以粉色花朵,内裹甜美的豆沙馅,口感绝佳。

准备充分,三色冰皮、豆沙馅料、擀面杖、切面器、熟糕粉、月饼模具及压花模一应俱全。

首先,取出一大块冰皮,置于熟糕粉上略蘸以防粘连,将其一分为二,一份备用。接着,用切面器将另一半冰皮均分为三份,每份再次蘸粉后按压成薄片,边缘需要尽量薄。同时,将豆沙馅团也分为三份,搓圆备用。随后,将豆沙球包裹进冰皮中,封口捏紧。

此时,取粉色冰皮一小块,置于月饼模具底部,稍高于模具边缘但不过度,以确保成型美观。再将包裹好的月饼团放入压花模中,与粉色冰皮紧密结合。最后,轻轻按压月饼模具,精美的冰皮月饼便完成了。

这小小的月饼,不仅承载着美味,更蕴含了中华民族深厚的文化传承与对团圆的美好愿景。作为新时代的青少年,我们以实际行动,为保护和传承中华优秀传统文化贡献

自己的力量。

五(1)班张涵 指导老师 王徐恋

老师讲解得既有趣又生动,他讲述了中秋节的起源故事、背后深厚的文化意义以及传统习俗——赏月、品尝月饼、家人团聚、祭月、赏玩花灯、猜灯谜等。每个细节都令我听得入迷,仿佛穿越时空,与古人同享那轮皎洁的明月。

最让我兴奋的是化身小小糕点师的角色。在老师耐心讲解面团调配、馅料包裹与压模成型后,迎来了我们亲自动手制作月饼的激动时刻。

我们准备了多个月饼模具及适量面粉。首先,需将面粉揉成光滑的面团,再将其压成扁圆形。接着,将馅料也搓成扁圆形,置于面团上包裹起来。随后,将包好的面团放入喜爱的月饼模具中,用力按压几下,一个精美的月饼便完成了。

虽然听起来简单,但实际操作时却让我手忙脚乱,几次尝试都未成功。幸得同学协助与老师指导,最终才勉强成功,这让我感到十分兴奋。这是我首次制作月饼,这份成就感让我迫不及待地想与爸爸妈妈分享这份喜悦。

五(3)班秦博宇 指导老师 杨小芬

听完老师的讲解,我们终于正式开始做月饼了!我们六个人一组,分好组后,戴上一次性手套,找到自己的位置,便着手准备材料。材料包括冰皮、各式口味的馅料、几个用于压月饼图案的模具以及适量面粉。

我拿起月饼皮,细心回想着老师教授的步骤。首先,将月饼皮置于手心,随后谨慎地放入馅料,接着缓缓地用月饼皮包裹住馅料并搓成一个圆球。这个步骤看似简单,但在实际操作中却颇有难度,因为馅料容易冒出来,需要格外小心。好不容易将月饼搓成了圆球状,紧接着便是放入模具中进行塑形了。我将圆球轻轻放入模具中,轻轻一压,一个带有精美图案和细腻花边的月饼便完美成型了。环顾四周的同学,有的人压出的图案和花边尤为精美,而有的人则相对简约,没有过多繁复的花边,但每个人都沉浸在制作的乐趣中,笑容满面。

月饼制作完成后,我们小心翼翼地它们装入盒子里,并与这些月饼一同合影留念。望着盒子里自己亲手制作的月饼,我心中不禁涌动着满满的成就感。

五(5)班秦诺瑶 指导老师 仇小亭