

舟山味道·四季时鲜⑮

中秋佳节的传统美食必须有它 DIY月饼，深藏情怀与祝福

□记者 朱蔚



临近中秋，各大商超的月饼多起来了，各西点烘焙私房手工的订单也明显增加。

为挚爱和友人带一份月饼，送上一份中秋的祝福，也可以尝试送出自己亲手做的。小记特地请来几位美食达人，说一说好吃又好看的月饼是怎么做的。这里挑了几款性价比高的，做起来也不难，大家不妨尝试一下。



冰皮月饼 高颜值美美哒

每一年中秋临近，宇露都会手作一些月饼。虽然这个时节商超街巷，一眼望去是各种各样的月饼，然而能把自己的手艺分享给朋友，这种感觉就非常棒了。

今年她做的月饼是冰皮款，不光颜值高，吃起来不腻不上火，冰皮入口的口感也很好。不过，今年的冰皮月饼做成了彩虹色，绿色的是绿茶粉，红色的是红曲粉，咖啡色的由可可粉包揽，还有紫色的，用紫薯粉来装点一下，这就五彩缤纷很好看了。

各种面粉需要用到的有糯米粉、粘米粉、澄面粉，和之前她做过的“雪媚娘”有些类似。拌面粉之初，先把牛奶、糖粉和玉米油倒在一起，搅拌均匀之后，就把上述三种面粉倒进去，一起搅拌均匀呈面糊状。可以过筛一次，让面糊更加细腻顺滑。

静置30分钟之后，上锅开蒸，20分钟后出锅出炉的就是熟了的冰皮糊了，要做出月饼的外皮，还需要继续搅拌。宇露会用筷子一直搅着，直到成为有光泽的面团。各种各样的颜色，也是在这个时候加进去的，可以分揪小块的面团，加入各种想要的颜色，再把它们揉匀。之后在冰箱冷藏一会儿，接下来会更好操作。

馅料是一早就准备好的，可以开做冰皮月饼了。宇露会在面板上撒一些熟的糯米粉，以防粘连。就像包汤圆一般，把馅裹入每一只分切好的皮子里，搓成一个圆后，放到模具里，按紧压实后，倒出来就是一只完整的冰皮月饼了。

至于口感嘛，外皮是QQ弹弹的，宇露建议把做好的冰皮月饼密封好之后放到冰箱冷藏4到5个小时，这时再吃口感会更好。

蛋月烧 看似广月，吃起来像蛋糕

这是一款吃起来像蛋糕的月饼，网友伍月从网上看到了这个方子，尝试着做的时候，按照自己的口味又做了些许改良。看上去就是常见的广式月饼，但真咬起来，饼皮却

松软得多，酥中带软，烤完之后满室飘香，这味儿真是太好闻了。

开做的第一步，先打蛋。伍月在鸡蛋液中加入水馅、白砂糖和少许盐，用打蛋器一直打到蛋液微微发白，再把融化好的黄油和玉米油都加进去，继续用打蛋器打到融合为止。

接着做面糊，低筋粉、奶粉、泡打粉混合均匀后，和刚才打发完毕的鸡蛋液融合在一起，用手揉成面团，感觉差不多了，就盖上保鲜膜。完成这一步，就可以把它放到冰箱里冷藏30分钟。

拿出来后，按一定的重量分成一个个小剂子，裹入内馅收口后压入模具，基本就完工了。烤箱烤制的时候，中间还需要有刷上蛋液的过程，烤出来的颜色会更好看。待到放凉回油之后，便是精致的广式月饼，可口感完全不一样，非常松软，“就好像在吃蛋糕一样，其实是月饼，这种口感有点神奇。”伍月点评。

苏式鲜肉月饼 实在是太酥太鲜啦

想吃酥到骨子里的苏式鲜肉月饼，吃货阿黎有一手。虽然过程麻烦一些，但一想到咬一口时酥得掉渣的外皮和鲜美的内馅，就得努力把口水咽下去。

外皮酥的秘诀在于水油皮和油酥，需要中筋面粉和猪油，再按比例加一点水和糖。这些材料混合搅拌，直到把面团揉捏光滑为止，因为里面有猪油，所以揉好后要及时装进保鲜袋，放到冰箱里冰藏起来。

油酥是用低筋面粉和猪油制成，一直徒手揉啊揉啊直到看不出面粉的样子了，即大功告成。这个步骤会快一些，之后也一样放到冰箱冷藏。

油皮和油酥冷藏30分钟左右就可以做酥皮了，这一步骤有点像包青团，只不过外皮是油皮，内馅是酥皮，包好之后在案板上压扁。阿黎用擀面杖把它擀成了长条，长条卷起来再竖着擀开，然后再卷起来，之后就可以把它擀成饺子皮形状了。

鲜肉月饼好吃，还在于肉馅，她

喜欢在猪肉末里加上榨菜，这样口感就不腻，再倒上适量的生抽、老抽、蚝油、黄酒、葱花调味之后，一只只打秤分好，随后包起来就方便多了。

把肉馅裹进皮子里，像是包包子，但收口比较关键，要封紧。阿黎说，收口处还得朝下放在烤盘里，不然烤的时候会裂开的。

刷上蛋液，撒上芝麻，烤箱出炉后，就是酥得掉渣的苏式月饼了。

芝麻小核桃馅 初学者极易上手

说了那么多做月饼的方法，那么内馅要怎么做？月饼馅，其实根据各人的口味可以有很多种，豆沙的，芝麻的，海苔的，百果的，花生的，想到什么，DIY就好。只是对于初次尝试者来说，不同的内馅意味着不同的挑战。初学者做月饼，什么馅最方便？萱萱妈给的建议是，用芝麻小核桃馅，“超级简单又好吃，一次成功！”这款月饼馅在她这个巧手主妇看来，是用几分钟就可以搞定的，临近中秋可以用来做月饼馅，之后还可以用它来做南瓜饼、青团的内馅。

馅子里面的芝麻，萱萱妈用的是超市买的熟芝麻，如果是生芝麻的话，得自己先炒熟，然后在料理机里打碎。小核桃，她直接买了小核桃肉，用擀面杖擀碎，“这个不能用料理机，太碎的话，吃到嘴巴里就吃不出小核桃的感觉了。”小核桃碎和黑芝麻碎加在一起后，分别加入食用油和蜂蜜，把它拌匀。

之后在锅里稍微烧个一百来克的水，煮开后火调到最小，萱萱妈往里边一点一点地加入了糯米粉，一边用锅铲不断地搅拌，直到最后搅成黏稠的糊状。这时就可以把拌好的芝麻小核桃馅倒进去了，用小火翻炒均匀，极易上手的月饼馅就做好了。

萱萱妈笑称，每次到了最后一步炒制的时候，那个香啊，总是忍不住边尝边吃，停不下来的节奏。出锅后的馅料，总有一半是先被自己这么干完的。

照片由受访者提供