

# 做广式月饼只要掌握3个技巧,不回缩不塌陷,第二天就回油!

中秋节到了,教你做广式蛋黄月饼,皮薄馅多,红豆沙细腻,口感清甜,搭配起沙的咸蛋黄,真好吃!中秋节是一个团圆的日子,月饼圆圆的代表团圆,自己做的月饼比买的要实惠多,更有诚意,有意义,一家老小围着做月饼,乐趣多。

技巧一:广式月饼回油的关键是转化糖浆,转化糖浆熬煮太久颜色很深,回油难,熬煮的时间不够,颜色很浅,月饼容易开裂,塌陷,回缩。我家的转化糖浆也是自己做的哦,可以看我的前几天的转化糖浆文章。

技巧二:关于月饼馅,月饼皮的比例,100克一个的月饼,月饼皮30克、月饼馅(蛋黄加豆沙)70克,如果月饼皮20克,月饼馅料总数80克。如果你是月饼新手,建议用30克的月饼甚至是40克月饼,20克的月饼真的很薄,要经验丰富的人才能做。技巧三,烤月饼前要给月饼喷水雾,这样月饼就不会开裂,原理是烤月饼是高温比较干燥,水雾可以增加湿度。预备就不会开裂。掌握好技巧之后,接下分享做法:

【广式豆沙蛋黄月饼】以下配料是100克月饼,9个。月饼皮食材:中筋面粉140克、转化糖浆105克、植物油35克、枧水1克。豆沙馅:540克、咸蛋黄9个(每个咸蛋黄约10克,咸蛋有个头大小之分,10克的咸蛋属于个头大)。

步骤1:咸蛋黄,倒适量的花生油提前浸泡3小时,咸蛋黄要用生的咸蛋黄,不能用煮熟的蛋黄哦。如果带壳的咸蛋黄需要喷一点白酒,中火烤3分钟。

步骤2:转化糖浆倒入一个大碗里,接着加入枧水搅拌均匀,再倒入植物油,再次搅拌均匀。植物油与转化糖浆要完美混合,不能油和糖浆分层。另外,枧水很难买到可以自己调,1克食用碱,3克饮用水,搅拌均匀。

步骤3:面粉过筛之后,倒入搅拌均匀,揉成光滑的面团,盖上保鲜膜包裹,静放1小时。月饼皮只要搅拌均匀就可以,不需要来回揉搓。

步骤4:红豆沙月饼馅取60克揉搓光滑,中间按压一个圆,放一个咸蛋黄。再次揉搓圆,咸蛋黄要完全包裹,不能露馅。

步骤5:取月饼皮30克揉搓圆,放入月饼馅,再次揉搓光滑。

步骤6:月饼模具放点糕粉,均匀摇晃一下,倒出来,把揉搓光滑的月饼放入模具里,压出月饼模型出来。月饼模型有很多造型、方形月饼、圆形月饼、卡通图案,传统图案等。

步骤7:把做好月饼胚放入烤盘,月饼之间留有空隙,烤盘最好垫上一层硅油纸,这样就不会黏在烤盘上,干净卫生。

步骤8:烤箱预约,200度,上下火,20分钟,烤盘放入烤箱之前,在月饼的上空喷一点水雾。这样月饼就不会开裂哦。烤5分钟,月饼定型之后取出,涂抹一层蛋液,烤至金黄色,非常漂亮。

【sourcehe温馨小贴士】1.什么是糕粉,糕粉就是炒熟的糯米粉,可以防止月饼粘模具。炒糯米粉时要用小火、不粘锅慢慢的炒至微黄,如果旺火炒,容易糊哦。2.咸蛋黄如果从冰箱取出,一定要完美冷却,否则月饼也会开裂哦。3.每个烤箱不同,烤温和时间略有差异。4.用相同的方法可以做其他口味的月饼,比如广式五仁月饼、莲蓉蛋黄月饼、绿豆月饼、凤梨味月饼等。

广式豆沙蛋黄月饼,你学会做了吗?如果你也喜欢吃广式月饼,一定不要错过,自己动手实惠又美味。



CHINA GARDEN RESTAURANT  
**汉宫**  
11333 Woodglenn Dr Rockville, MD 20852  
301.881.2800  
每天中午点心推车服务,港式点心,任君选择  
全天候免费提供停车位(汉宫正门斜对面停车场)

大华府地区  
最富丽堂皇的大酒楼  
OPEN HOURS:  
10:00am-8:00pm  
全年无休  
6-122

yanzinoodle.com  
**燕子螺蛳粉**  
华府首家正宗柳州螺蛳粉店  
万里寻家之味,燕子翩然提来  
电话:301-777-8888  
\*\*\*本店另有广西其他风味特色小吃,燕子私房菜供君选择  
New York Mart MD(中国城超市内)15108 Frederick Rd Rockville MD 20850  
OPEN HOURS:  
10:00am-8:00pm  
全年无休  
6-121