

# 3款月饼做法,真材实料,比买的吃着放心还实惠



中秋节快到了,烤一炉月饼,不管是自己吃还是送人都不错。今天分享3款月饼做法,全都是看得见的真材实料,做好的成品,味道和口感都超级棒,喜欢的可以试一下

## 【广式白豆沙蛋黄月饼】

广式月饼因其皮薄松软、造型美观,甜咸适度,制作精巧,被很多人喜欢。手把手教你做广式月饼,一看就会,比买的好吃实惠。

材料:广式月饼粉300克,花生油75克,金黄糖浆225克,枧水3克,咸蛋黄40个,甜豆沙1000克左右,表面刷蛋黄液少许

数量:50克\*40个(皮:馅=3:7,如果是2:8,把馅料的重量做调整)

1. 广式月饼原料准备好:广式月饼粉、金黄糖浆、甜馅,金奇香小号咸蛋黄,50克月饼模具;
2. 金黄糖浆和枧水同入一盆,搅打均匀;再将花生油倒入,搅打至糖浆颜色发白;我没有花生油,用的色拉油;
3. 将广式月饼粉倒入糖浆油混合液中;
4. 用刮刀搅拌均匀无干粉状即可,蒙上保鲜膜,松弛30分钟后使用;这个用量如果按皮馅比例3:7的话,可以做40块50克的广式月饼;饼皮的软硬度如耳垂一般;
5. 咸蛋黄和豆沙一起称重,每份35克,;
6. 蛋黄豆沙共20组;
7. 取一份豆沙甜馅拍成小饼状,将一个蛋黄放在饼皮上;

8. 左手虎口握住豆沙蛋黄,边转边用右手拇指按压,将蛋黄包在豆沙中;

9. 20个蛋黄全部包好;再将饼皮称重15克\*20个;

10. 戴上一次性手套来包月饼会非常光滑且不粘手;取一个面皮拍成饼状,将豆沙蛋黄球放在上面;

11. 左手虎口握住皮和馅,边转边用右手拇指按压包严;

12. 20份全部包好了;

13. 在月饼模具内撒一层面粉,将多余的粉倒出;月饼生坯了拍一点面粉,放入模具中;

14. 将月饼按压在不粘烤盘上,不要太用力,因为饼皮很柔软,轻轻一压就会出现明显的纹路了;

15. 烤箱开始预热200度;进烤箱之前用喷壶向月饼生坯表面喷一层水;将月饼生坯送入预热好的烤箱中层,200度上下火,先烤5分钟;

16. 5分钟后将月饼端出,蛋黄里放一小勺凉水稀释,用羊毛刷子蘸蛋黄液在碗边刮一下,再在月饼表面轻轻刷一层,蛋液不要多,多了会使花纹不清晰;将月饼重新送入烤箱中层,温度调到180度,继续烤13分钟;温度和时间视烤箱来调整;

17. 烤好的月饼端出来,先不要取出,待彻底凉后再从烤盘里取出,2天后回油外皮柔软。

## 【法式月饼】

法式月饼其实只是形势和咱们的月饼像,口感和模样都差着很远。咱们的月饼适合凉吃,而这个法式月饼适合热吃。凉吃会因为黄油凝固而觉得油腻,吃剩下的再吃时,送烤箱里回温一下就可恢复刚出炉的味道。

材料:低筋粉100克,杏仁粉10克,奶粉20克,蛋黄2个,细砂糖80克,黄油100克,淡奶油80毫升,夹心用奶油奶酪100克,夹心用细砂糖30克,夹心用蛋黄1个,糖渍蔓越莓数颗

烘烤时间:180度上下火,20分钟左右

1. 黄油提前从冰箱中取出,室温软化,做夹心用的奶油奶酪也要提前软化;

2. 软化好的黄油加入细砂糖,用电动打蛋器低速搅打至颜色变浅;

3. 分两次加入蛋黄,待蛋黄与黄油充分融合后再加入第二次;充分打发均匀,至完全融合;

4. 加入淡奶油,打发均匀;

5. 将面粉、奶粉、杏仁粉提前混合,筛入黄油糊中;

6. 拌成面糊即可;

7. 面糊装入裱花袋中,挤入不粘模具中,四周和底部都抹一圈,可以用小勺做些修整;不要太厚,还要留一些面糊用来封顶;

8. 来制作夹心馅:软化的奶油奶酪、细砂糖、蛋黄同入打蛋盆中;

9. 用电动打蛋器搅打均匀即可;此时烤箱开始预热,180度上下火;

10. 将馅料装入裱花袋中,均匀地挤入抹好的面糊中;

11. 再放几粒糖渍蔓越莓增加口感,没有的可以不放;

12. 将剩余的外皮面糊填入模具中,封顶,可以用餐叉划出几道花纹来装饰;

13. 将模具送入预热好的烤箱中层,180度,上下火,烤20分钟左右;

14. 蛋糕在烤箱中会涨得很高,出炉后会回落,待凉后可轻松脱模。

## 【彩色冰皮月饼】

不用烤箱的冰皮月饼,冰皮是用糯米粉加适量的小麦淀粉、白糖、水煮熟成膏状,再揉入猪油或白油增加皮子的油腻和韧性,我偷懒了,用的现成的预拌粉,包一包压一压就成形。这款冰皮月饼,冷藏后的口感酸甜冰凉超赞。

【材料】冰皮月饼预拌粉300克,85以上热水300克,紫薯粉2克,南瓜粉2克,红甜菜根粉1克,大青麦苗粉1克,绿豆沙适量,蔓越莓干适量

1. 冰皮月饼主料准备好:冰皮月饼预拌粉、自制绿豆沙、蔓越莓干、天然植物色素;

2. 将冰皮月饼预拌粉称重分成100克1碗,50克各4碗,其中4碗中分别倒入1-2克天然植物色素,混合均匀;烧一壶开水,分次将85以上热水的面粉:热水=1:1的比例倒入预拌粉中搅拌均匀,稍凉后揉成光滑的粉团,盖上盖子备用;

3. 蔓越莓切碎,用量可随意;

4. 将自制绿豆沙与蔓越莓混合均匀;

5. 冰皮月饼的皮馅比可为2:3,即用50克的月饼模,皮可以是20克,也可以是25克;将绿豆沙蔓越莓馅分成30克一个,再捏成较结实的馅球;

6. 白冰皮称重分成20克一个,再把彩色粉团各放2-3克,拍扁放在白粉团上面;

7. 取一个冰皮拍扁,整理成小盘子状,将馅料球放在冰皮中间;

8. 冰皮四周向上聚拢,将馅料球包裹在其中;皮子有点儿粘手,且皮子和馅料球的质地不一样,所以在手上抹一点植物油,防粘效果极好;

9. 这是包裹了馅料的冰皮月饼球;

10. 将月饼球塞入50克的月饼模具中,稍用力向下压再一提,完整的彩色冰皮月饼就做好了;

11. 剩下的皮料可以随意组合,拍成饼状,包裹上适量馅料;

12. 稍加整理成月饼球,再用模具一压就是彩色冰皮月饼了。





## CHINA GARDEN RESTAURANT

11333 Woodglan 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**



欢迎各规格的宴席、独立雅座包间预定  
6-122



yanzinoodle.com  
New York Mart MD(中国城超市内)  
15108 Frederick Rd Rockville MD 20850



发美食秀,晒朋友圈八折优惠!  
具体折扣详情请扫码咨询

# 燕子螺蛳粉

华府首家正宗柳州螺蛳粉店  
万里寻家之味,燕子翩然带来

**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  
\*外卖平台点餐: freshgogo, chowbus, hungrypanda  
\*店内订送餐: 10-20mile 以内,需消费满\$60-\$100 以上  
\*定点送餐: 周三、周六、周日(取餐地点详情扫码或电话咨询)

**OPEN HOURS:**  
10:00am-8:00pm  
全年无休  
6-121



**\*\* DC, MD, VA 各地都可送餐!**