

中秋,为了这一口酥酥的月饼



切开的蛋黄酥



擀皮



包油酥



莲蓉包蛋黄



包馅



待烤的蛋黄酥



七彩蛋黄酥礼盒

□李露

在我很小的时候,市场上还没有那么多品种繁多、包装华丽的广式月饼。记忆里的中秋,外婆家里总有各种口味的苏月,用油纸包着,油脂把纸染得透明。然后妈妈拨开油纸,露出里面的10个月饼。那是一只什么月饼呢?在手里有些暖,有些油,酥皮一层一层,吃的时候会掉渣。那时候不知道为什么会盼着过中秋,大概只是为了这一口酥酥的月饼吧。

苏式的饼皮广式的芯

据传,中秋节吃月饼的习俗始于唐朝。北宋之时,在宫廷内流行,后流传至民间,俗称“小饼”和“月团”。明朝时,则成为全民共同的饮食习俗。时至今日,月饼品种更加繁多,风味因地而异,有广式、京式、苏式等。

苏式月饼的特色是饼皮为酥皮,在小麦粉的基础上加了饴糖和猪油,因此口感特别清甜香纯。其品种分甜、咸或烤、烙两类。甜月饼的制作工艺以烤为主,有玫瑰、白果、椒盐、豆沙等品种。咸月饼以烙为主,品种有火腿猪油、香葱猪油、鲜肉、虾仁等。

跟苏月节俭包容的传统理念不同,广月追求的是惊艳的外观,极致的口感,丰富的口味类型。广月中比较经典的是蛋黄莲蓉月饼。上世纪50年代,广州莲香楼推出了双黄莲蓉月,甚受人们的欢迎,渐渐成为酒楼、饼家的模仿对象。

有人喜欢广式月饼皮薄馅滑的软糯,有人则偏爱苏式月饼层层叠叠的酥脆。于是,用苏式月饼的饼皮、广式月饼的馅料做成的蛋黄酥,成了月饼界近两年最大的赢家。

像烟花炸开风靡奉化

一直想不明白蛋黄酥怎么就像烟花炸开股一下子风靡了整个奉化?宜家烘焙工作室的应宜家告诉我,这是因为人们对于吃的品质要求越来越高,也因为奉化私家烘焙业的快速发展所致。

应宜家今年38岁,是两个孩子的妈妈,在接触烘焙前,她从事的是医药方面的工作。“最初学烘焙其实是希望能自己动手做一些点心和零食给孩子们吃,结果做着做着就一发不可收拾了。”今年3月,应宜家添置了各种烘焙的设备,成立了一家以培训为主的烘焙工作室。

临近中秋佳节,宜家烘焙工作室推出了蛋黄酥培训课程,没想到一发布就受到了热捧。因为是小班化,一群热爱烘焙的朋友,就在这里聊聊烘焙,学学蛋黄酥的做法。

蛋黄酥的表皮采用小麦粉制作而成,加入了炼制的猪油,才有了香酥的口感。不过,酥皮的制作过程简直让人寂寞如雪,和面、擀皮、包馅的步骤间是多次长达半个小时的醒面,只为了让蛋黄酥的酥皮薄如蝉翼,酥脆绵连。再加上一颗新鲜的、完整的海鸭蛋和绵甜软糯的红豆沙,最后在蛋黄酥的表面刷上一层蛋黄液,用擀面杖头在每个蛋黄酥胚顶粘上黑芝麻,放进烤箱,方能成就最美味的蛋黄酥。

兼具美与口味的作品

小小的蛋黄酥,泛着金黄的色泽,酥黄的面上点缀了几颗芝麻,香味四溢,而包裹在表皮里的,是让人意想不到的惊喜——散发着清香的表皮,用手轻轻掰开,酥酥的外皮层次分明,而后映入眼帘的是层层包裹着的馅,金黄剔透的海鸭蛋黄,红豆沙、黑芝麻、白莲蓉,饱满夺目。

新鲜出炉的蛋黄酥口感最佳,薄薄的酥皮,爽脆的口感,入口即化,配以红豆沙的绵延,蛋黄的咸香,轻轻咬一口,舌尖在蛋黄间翻滚,甜蜜的红豆沙跟酥脆的表皮完全融合,各种滋味尽在口中。

应宜家一直坚持美与口味的结合,她说烘焙走设计之路才能走得更远,于是七彩蛋黄酥礼盒应景而生。咖啡色的是可可味,绿色的是抹茶味,紫色的是紫薯,而红色的则是红曲粉,再加上原味浓香芝麻馅,五彩缤纷的蛋黄酥犹如星空般闪烁着美丽夺目的光芒。

每当设计出一个新的烘焙产品,应宜家愈发感到美学的重要。“米其林主厨很多都是学霸,所以说饮食这行业并不是我们想象的那么简单。”她说,拥有对美学的理解,对产品设计地了解,才能打造出更多赏心悦目、兼具美与口味的烘焙作品。



更多精彩,请关注“七彩奉化”“in奉化”



当你在自家厨房尝试一道美味,投入身心制作时,不妨与我们一起分享你的感受;当美味出炉,不妨让我们一起共享成果。

记住,伟大的美食家可以来自任何地方,或许就是你的厨房哦!

投稿邮箱地址:740498844@qq.com 88912175

青菜排骨长面汤



最近迷恋上了长面的香,碱味的面条配上排骨汤,真的很入味,也很适合我这个想吃咸的孕妇。第一次做没有经验,这次做就比较有条理了,少绕了很多弯子,希望大家也能做出美味的青菜排骨长面汤。

准备食材:长面适量,排骨半根切段,小青菜三四棵,少许胡萝卜切丝,鸡蛋1个,葱花若干。

具体步骤:

- 1.将排骨洗净放入冷水锅里,开大火,煮5分钟。煮排骨的过程中,可以将另一只锅烧水至沸腾后,放入长面,30秒后将长面倒入滤网。
- 2.用冷水将面冲凉后放入食用碗静置在一边。
- 3.待排骨煮沸后,用漏勺将水面上的杂质捞起,并按照个人口味放入调味料。然后在排骨汤内依次放入小青菜、胡萝卜丝、鸡蛋,大火煮2分钟,开锅后撒入葱花即可。

制作人:网友“大脸猫爱吃鱼”



对于一枚吃货来说,每一次旅行,品尝当地美食,可能比旅行本身更重要,由一道美味认识一个地方,从一次品尝开启一个世界。不想做吃货的旅行者离“合格”总差了那么一点,而不想吃遍全世界美食的吃货就像不想当元帅的士兵。“行走的美味”欢迎吃货来稿!

投稿邮箱:740498844@qq.com,88912175

老婆饼说的是谁的老婆?

老婆饼是广东潮州地区一种汉族传统名点,用料最少、做工最简且最为人们所熟知,现如今几乎遍布全国,可您在吃的时候,有没有想过:老婆饼说的老婆是谁呢?相传这饼和朱元璋和他的老婆马皇后有关。

明朝开国皇帝朱元璋,据说一生自负,好色且生性多疑,但是对老婆马皇后从来都很尊重,对她不离不弃。相传元末明初期间,朱元璋统领的起义军在起义初期,因为当时战火纷纷,粮食常常不够用。朱

元璋的妻子马氏是个非常聪明的人,为了方便军士携带干粮,想出了用小麦、冬瓜等可以吃的东西和在一起,磨成粉,做成了饼,分发给军士,方便携带,随时随地吃,对行军打仗起到了极大的帮助。这就是老婆饼的始祖了。

老婆饼的主要原料:

冬瓜(冬瓜糖)、精面粉、糕粉、白砂糖、酥油、蜂蜜、麻仁、鸡蛋、食盐。

制作方法类似月饼。

据华龙网、百度



图片来自网络