

中秋在家也能做冰皮月饼

这份自制教程简单又好玩

记者 范家熔



范范有范

前两天,记者注意到,市区某家甜品店主理人小周在微信朋友圈

里发了一条吐槽:“现在的月饼尤其是冰皮月饼,动辄卖几十块钱一个,真是越来越看不懂了。做起来又不难,想学的留言,我发教程。”这条微信朋友圈引来一众好友的点赞与留言。

记者与小周深入沟通并参考网络热门月饼自制方法后,整理了一份操作简单、成功率高的冰皮月饼教程,让你在家也能自制月饼,给节日一份满满的仪式感。

A

饼皮制作不复杂

教你自己配粉自己蒸

冰皮月饼的饼皮,说到底就是三样粉:糯米粉、粘米粉、澄粉。糯米粉提供软糯,粘米粉降低黏性,澄粉让皮子透亮。再加牛奶、糖、油,搅一搅,蒸一蒸,就成了。配方记好:糯米粉50克,粘米粉50克,澄粉30克,牛奶185克,糖粉40克,玉米油20克。这些超市都能买到,一袋能用好几回,算下来成本低得让人意外。

做法也并不复杂。把所有材料陆续倒进一个大碗,再搅至丝滑无颗粒,过一遍筛,倒进一个宽口盘子里,选用的盘子越宽,蒸得越快。盖上保鲜膜,上锅大火蒸20分钟到25分钟,筷子戳中间没有白色液体渗出就好了。没有蒸锅,用微波炉也行:先“叮”2分钟,看状态,如果还有发白或液体,就再加热,每次30秒到1分钟,慢慢试,总能成。

蒸好的饼皮趁热加一小块黄油(约15克),用刮刀翻拌,等不烫手了上手揉。揉的时候有个关键动作:拉扯。像拉面一样反复拉长、折叠、再拉长,拉个三五分钟,拉到面团能慢慢拉成一长条而不断,就到位了。“拉扯”这个动作能直接决定冰皮放冰箱后会不会变硬。反复拉扯到位的饼皮,冷冻回温后依然软糯。

B

包馅压模有窍门

馅料冻硬了更好包

饼皮做好了,包馅就简单了。面团分成每个约30克的小球,手掌压扁成比一元硬币略厚的圆片,中间放20克到25克的馅料,用虎口往上推,像包包子一样收口捏紧,而后表面薄薄裹一层熟糕粉。熟糕粉不用买,自己拿糯米粉放锅里小火炒到微微发黄即可。模具里也可撒一点粉,磕掉多余的,面团塞进去,轻轻一压,推出来,一只冰皮月饼就成了。

馅料方面,豆沙、莲蓉买现成的也行,想自己“创造”更有意思,但小周告诉记者还有个小技巧:馅料如果太湿,水分会加速饼皮变软甚至破皮。所以馅料最好先分成小份冻硬了再包,既不容易散,包起来又利索,回温后恢复湿润,口感刚刚好。

做好的冰皮月饼可以直接吃,软软糯糯;放冰箱冷藏半小时再吃,更有嚼劲。

我们向全城发出邀请:无论你是收纳达人、搭配高手,还是烹饪能手,欢迎致电96811服务热线或发送电子邮件至qzwbib@126.com,分享你的独门生活妙招。“范范有范”愿做你身边的生活灵感库,陪你一起过“有范儿”生活!

C

第二天皮就变硬?

『冷冻』比『冷藏』合适

很多人做冰皮月饼,头天晚上漂漂亮亮,第二天从冰箱拿出来,皮硬得像橡皮。这不是手艺问题,是淀粉在“闹脾气”。冰皮的主要成分是糯米粉、粘米粉、澄粉,说到底都是淀粉。淀粉蒸熟糊化后,分子结构是舒展的、柔软的。但一放进冰箱冷藏,温度一低,糊化后的淀粉分子就会重新排列、挤出水分,形成更紧密的结晶结构——食品科学里叫“淀粉回生”或“老化”。表现出来就是变硬、发干、口感变差。

传统月饼不怕冷藏,因为它高糖高油,糖和油本身就在延缓淀粉老化。但冰皮月饼糖油都低,恰恰最怕冷藏。所以冰皮月饼的正确保存方式不是冷藏,而是冷冻。做好之后直接密封好放进冷冻室,吃之前提前半小时拿出来在室温下回温,状态和刚做的时候几乎一样。如果只打算一两天内吃完,放冷藏也不是不行,但记得要密封严实。

如果你家里正好有糯米粉、粘米粉、澄粉,这个假期不妨试一次。不用追求花纹多清晰,不用追求形状多标准,随自己喜好,皮揉得软一点,馅放得多一点,压出来歪歪扭扭的,那都是手作的温度。

延伸阅读

剩吐司的“月饼变形记”

记者 范家熔

如果你不爱吃冰皮月饼,小周还推荐了一款网络上流行的“邪修”月饼,你也可以试试。

做法简单到让人怀疑人生:吃不完的吐司,撕掉边不用,将剩下部分撕成小块扔进绞肉机,倒一点牛奶搅打,几十秒就能变成一团可塑性极强的面团。接下来包馅、压模,跟正经月饼一模一样。

馅料也可以随心发挥:红豆沙裹咸蛋黄最经典;想咸口就包芝士火腿;想吃甜的,冰箱里冻着的黑芝麻汤圆直接当馅,不用解冻;巧克力奶酪、南瓜芋泥个个都美味……压好模后,在饼坯表面刷一层蛋黄液,空气炸锅170℃烤五分钟,厨房里慢慢飘出烘焙坊似的香气,这事儿就成了。

小周提醒,因吐司本身有水分,牛奶无需倒太多,能成团就行;压模前在模具里薄薄刷层油或撒点熟糕粉,脱模才不会前功尽弃。没有空气炸锅的,平底锅小火烘到表面微黄也行。这一款的好处是,甚至不用买专门的月饼材料,冰箱里有啥用啥,适合临时起意或带小朋友玩,过程像玩橡皮泥,成品还像模像样。



本版配图来源于网络

我们的节日·中秋节