

## 烘焙课堂

# 高颜值韩式月饼陪您过节

### 中秋临近,晨报特邀烘焙高手教您做韩式月饼

子木,一位擅长做月饼和各类甜品糕点的烘焙高手。每一次做甜点,都会花上一整个上午或是一整个下午的时间,可她并不觉得累,大概是做甜点的过程中孕育着想要和喜欢的人分享的心情。本期记者邀请子木教大家一起做可爱的韩式月饼。

文|那月



子木做烘焙,还算是“半路出家”,她之前从事环境影响评估职业,但生完宝宝后就做了全职妈妈。兴趣是最好的老师。在家带宝宝的这几年她学做烘焙,现在只要亮出任何一款甜品,诱人的造型和美味的口感一定会让你惊艳。

子木一向擅长各种手工制作,常被朋友夸“心灵手巧”,特别是有了小孩后,子木的烘焙生活就一发不可收拾。最开始她只是简单地给宝宝和家人做糕点和各类饼干,慢慢地,分享多了起来,身边尝过的朋友都赞不绝口。

子木告诉记者,虽然自己做甜品费时,但可以严格把控食材,且不添加任何人工色素、防腐剂,吃得美味又放心。目前,她和朋友们合开了一家叫“云玺·禧年”蛋糕网店,主打各种生日蛋糕和甜品。

兴趣爱好:看书、行走  
本期烘焙达人:子木



过筛,加入砂糖、炼乳、黄油隔水加热至糖、油融化。

2.干果烤熟(170℃烤10分钟左右,炒熟亦可),放凉后研磨成粗颗粒坚果粉末。

3.月饼饼皮:将调味汁、中筋面粉、南瓜粉充分拌匀到无干粉状态,将面团用刮刀取出,用保鲜膜包好,冷冻隔夜。

4.月饼馅:红豆沙、坚果粉、奶粉、肉桂粉充分融合。拌匀,分成22g左右一个。搓圆,用保鲜膜包好,密封冷冻隔夜。

5.取16g冷冻面团用手压扁,中心略厚,边缘薄,将压扁的面团紧紧包裹住豆沙坚果球,注意手粉不要粘太多,防止皮馅分离。

6.用刮板先在月饼胚上压出十字花刀,刀不宜切太深,以刚刚碰到馅为宜,再两个切口之间再交叉切一组十字花刀,最好做到花纹平均。

7.烤箱提前预热,160℃中层烤12~15分钟。

#### 韩式小月饼

材料:

1.调味汁:全蛋液75克、砂糖94克、黄油34克、炼乳20克;

2.坚果粉(可選用其他坚果):核桃仁30g、杏仁片30g、南瓜籽20g、葵花籽20g;

3.饼皮:中筋面粉193g、南瓜粉15g、调味汁223g;

4.内馅:红豆沙400g、坚果粉100g、全脂奶粉54g、肉桂粉3g-4g(可不加)。

流程:

1.调味汁:全蛋液打散均匀后

## 行业资讯

### “老深山”牛樟芝亮相投洽会

晨报讯 在厦门对牛樟芝的养生作用给予好评的人不少。上周,福建老深山品牌设在“九八”投洽会大健康展区A3馆的展位引来不少市民关注,其充满禅意的建筑风格从众多展馆中脱颖而出。

老深山董事长陈■川先生现场接受媒体记者采访,他表示:老深山致力传达健康生活态度和回归自然的理念,希望将牛樟芝普及给大众,不断发展健康生态链,建设城市生态农场示范基地及大型林场,提倡“每个人

为地球种一棵树”。

企业将围绕“产品源于深山,归于生活,馈于自然”打造整个老深山集团。随着老深山战略布局的不断开拓,其在大健康产业领域的成果颇丰。

## 行业资讯

### 吊串炉烤主打环保主题夜宵

晨报讯 最近,明发广场海盜船旁开了一个特别主题的烧烤串店“天乐撸”。和一般明火烧烤不同,它是用焖烤的方式,不会跟火源直接接触,烤出来的肉可以锁住肉质本身的汁水,外面还能保持一种脆嫩度。主打串串品种为蜜酱五花肉串,挑选金三角五花

肉,经过几十道腌制工序。还有风味烤鱼,选用泉水鲷,肉质细嫩而且烤出来不油腻。夜宵如果想换个口味,可以去这家店尝尝不同与明火烧烤的吊烤炉,一餐烧烤吃完,身上也不会有被油烟浸渍过的味道,充分践行了环保的饮食理念。

**佰翔空厨**  
FLIPORT

### 中秋至美 品味流心

用心品味,流露是真情

即日起,在佰翔空厨美食区及提货点  
购买流心月饼享八折优惠  
加10元,赠送心意月饼礼盒一份(价值138元)

抢购热线: **0592-5706729**

微信扫一扫 识别二维码