

冰皮月餅



文：小新

一年一度的中秋佳節快將到來，談到中秋節，大家想必喜歡與親友共渡，閒話家常一番。當然也可相約幾位知己良朋，組織一個賞月晚會活動。除了感受佳節的熱鬧氣氛之外，更可品嚐豐富的應節食品。今年，大家有否想過自己親手炮製一些佳節美食，在賞月的同時，還能與親朋好友分享到你的愛心美食。

早前筆者參加了一個冰皮月餅製作班，學習了如何製作近年時興的冰皮月餅，今期就為大家介紹一下冰皮月餅的製作方法。大家不要以為製作冰皮月餅是一件很高難度的事，其實只要注意幾個要點便能做出美味可口的冰皮月餅。

在製作冰皮月餅之前，我們應預先準備一些餅模，餅模有標準大小的、也有迷你型的，通常在一般廚具店有售，現今大多數人會選購金屬製的餅模，較為方便實用。若想找些特色餅模，不妨到關前街或營地大街的廚具店看看，說不定可找到一些別具特色的餅模。此外，還有具傳統味道的木製餅模，木製餅模最好選擇木質堅實的，買回來後要先清潔曬乾，再塗上一些橄欖油，就可避免餅模吸收其他氣味和油脂。



以下先介紹餅皮製作方法：

1. 大家可到市面雜貨店購買冰皮月餅粉（熟粉）；
2. 加入適量煉奶及其他製作顏色的香料，如綠茶粉（綠色）、士多啤梨汁（粉紅色）、橙汁（橙色）或車厘子汁（紅色）等，可製作出不同顏色的餅皮；
3. 餅粉與混合液比例可視乎個人意願喜好，但注意如水分太多時，餅皮會較軟，製作時較癱手及有少許難度；水分太少則會較硬，但製作時相對會較容易控制。





餅餡製作方法：

1. 一般餡料可選擇紅豆或綠豆蓉 600 克，砂糖 300 克，澄麵 200 克，白油 200 克，鹹蛋 4 隻；
2. 豆蓉經洗淨用水浸過夜，鹹蛋拆出蛋黃後蒸 20 分鐘備用，豆蓉用水僅浸過面，用小火煲 20 分鐘至溶爛，差不多乾水為止；
3. 將砂糖、澄麵、白油、鹹蛋黃放入攪拌機後，連同豆蓉一同開機拌和，再放入微波爐大火處理 3 分鐘，放涼後再入雪櫃兩小時，可讓餡料較硬而方便製作。

準備好餅皮及餅餡之後，手沾少許粉伴，將餅皮搓成圓球型或圓條型切成棋子狀，再把餅皮拍平，放入適量餡料到餅皮中，將餅皮向內包合，餅模掃上粉伴，把包合好的餅球放入餅模內輕手壓平，拍打餅模左右兩側取出月餅，放入雪櫃冷藏後，便可進食。



小貼士：

餅皮及餅餡的比例按個人喜好而定，並沒有所謂餅皮厚是好還是薄好，餡多好還是餡少好之分。此外，冰皮月餅製成之後，無須經高溫處理便可進食，所以大家在製作前，必須徹底清潔用具及洗手，成品也要密封好立即放入雪櫃，進食時再取出。

看過了以上的製作過程，佳節將至，可立刻動手為家人及朋友製作美味的冰皮月餅表達你們的心意吧！又或者藉此與家人一起製作，除可提升親子關係外，更可以發揮各人的創造力，製作出不同造型的冰皮月餅。

