

廣式月餅 DIY

陳麗卿

材料工具：可烘烤用微波爐、模型、花生油、小蘇打粉、棗泥、杏仁角、低筋麵粉、轉化糖漿等。



自製廣式月餅，吃得安心送人也放心

隨著經濟的不景氣，造成失業人口的急遽增加，糕餅業者面對這一年一度的大月旺季——中秋佳節，更是不敢掉以輕心、錯失良機。

早在農曆七月就紛紛透過各式媒體廣告，展開一場折扣大戰，企圖引誘正打著經計算盤，猶豫不決的消費者，那縮了水的荷包能慷慨解囊！

「自己做，是花點時間、費點精神，卻可省下一筆不小的開銷……。」不忘本的簡秀惠很慶幸自己在五年前跟對了老師——黃秋鳳，學到不少西點製作！

她特別推薦有興趣的讀者，可以找黃老師求教更多的西點製作烹飪方法。

因她自己純粹興趣好玩，既不賣、懂得也不多。自從學會做糕點後，每年中秋節前，簡秀惠就預先擬好親朋好友的名單，及他們喜歡的餅類，住得近的，親自走一趟；住得遠的，打包郵寄也挺方便。

禮輕情重，她的用心用情親友能「吃」得到！在人際關係逐漸疏離淡薄的現代社會，DIY的好「伴手」，既經濟又實惠，吃得安心，送也放心！

人生在世，人情難免，來個廣式月餅DIY如何？花點心思包裝一下，既精緻又體面！今年的中秋，月光下，呷茶配餅，可不是又多了闔家歡樂聊天的好話題了。（包裝紙盒類在民族路橋建國路口附近的「錦昌」紙盒有售）。

廣式月餅最重要的是皮要薄，內餡甜而不膩，不加蛋黃即可供素食食用。

外皮部份：將轉化糖漿一五〇公克及1/8茶匙小蘇打粉微拌一下，另以1/4杯花生油分次加入攪勻後，再加入二〇〇公克低筋麵粉拌成麵糰，分成二十粒備用。

內餡部份：將棗泥七〇〇公克和杏仁角五十公克混合後分成二十粒。

外皮包上內餡，放入模型中，稍稍壓平壓勻後，倒扣在烤盤上，餅面上擦蛋黃水，以可烘烤之微波爐轉至375°F烤二十分鐘左右即可。

不一樣的月餅—脆皮椰子塔

材料工具：模型三十個、低筋麵粉、酥油、奶粉、蛋三個、砂糖、香草片、椰子粉、奶油、奶水、茶匙等。

一樣的月光，可以有不一樣的心情，雖然都是團圓月夜，泡壺好茶，端出自己親手做的幾盤小點心，一家人圍坐閒嗑牙，不溫馨也難！

平常日子裡，除了喜歡看書，和朋友分享好書心得，或上些市民學苑的課，追求精神層次的成長外，剩下的時間，簡秀惠閒不下來，她不喜歡到處串門子，寧願待在家裡研究食譜，烹煮好菜，烘焙各式點心，如此不但抓住丈夫孩子的胃，也抓住了他們的心！她說：女人的成就感，還有比這更大的嗎？

簡秀惠建議，如果家人不愛吃中式月餅類，有興趣的讀者，不妨自己動動手，讓色香味俱全的脆皮椰子塔在今年的中秋夜應景登場！

準備好三十個模型，洗好晾乾備用。酥皮部份：將低筋麵粉一八〇公克，酥油七十五公克、奶粉五十公克、鹽 1/4 茶匙混合攪拌，再加入冰水八十公克拌勻（不可用搓的），平均放入三十個模型中。

餡料部份：將全蛋兩個、砂糖九十公克攪拌後再加入一粒香草片，椰子粉一五〇公克，奶水八十公克、奶油七十公克（奶油可先以微波爐解凍待涼再用），全部混合拌勻，再平均放入模型內的酥皮上。然後以可烘焙之微波爐以 350°F 烤二十五至三十分鐘，烤好後將蛋黃汁擦在脆皮椰子塔上，趁熱吃一口，保證齒頰留香，一口接一口！

※蛋黃汁——一個蛋黃家少許酒、沙拉油、糖粉拌勻即成。



如果不愛吃月餅，不妨以椰子塔代替上場

與家人共享自製綠豆椪

材料工具：可烘烤用微波爐、擀麵棍、量杯及所須材料等。

「有一次，一個自稱從來不吃西點餅類的朋友，到家裡來泡茶聊天，主人請他嚐嚐太太剛做好的綠豆椪，他一聽馬上將頭搖得博浪鼓似的，敬謝不敏！」

「後來拗不過主人再三推薦，也基於對女主人的禮貌，勉為其難的拿起一塊放進口裡……。」

「沒想到他才吃了兩口，就一臉狐疑，待吃完了，馬上開口問：『這真是妳自己做的嗎？……可不可以告訴我在那兒可以買得到……。』說完還意猶未盡，不客氣，不客氣的又拿了一塊綠豆椪細嚼慢嚥的享受起來。」

簡秀惠女士笑著敘述這一段在他們家客廳發生的「故事」，能讓親朋好友們獲得口慾上的滿足，她也得到了滿心喜悅的成就感，那是金錢買不到的！

從五年前報名某西點製作班跟著黃秋鳳老師上了初級、高級半年課程之後，

她就樂此不疲，三不五時捏捏揉揉DIY，做出各式點心。經驗的累積，正是她那手沒有「招牌」，卻能誘使親朋好友垂涎、聲名不脛而走的原因。



自己做的綠豆椪，雪白渾圓料實在

如果時間允許，今年的中秋佳節，你也可以大顯身手喔！

製作綠豆椪月餅，可先到食品烘焙原料店預先採購材料。（高雄本館路上有家旺來興專賣店）

A：油皮部份——將中筋粉一五〇公克、冰過的豬油五十五公克、台糖糖粉二十五公克，溫水六十公克全部一起混合揉勻時，徐徐注入溫水、揉成麵糰，醒二十分鐘後再分成十二塊。

B：油心部份——將低筋粉八十五公克、豬油四十公克混合揉勻分成十二塊。然後將油皮包上油心，揉成長橢圓形，再壓扁擀成長條形，由邊緣一端捲起成長條，再重複做一次後，醒十分鐘備用。

C：內餡部份——綠豆沙預加二十公克酥油混合計六〇〇公克，瘦肉末加蔥酥爆香，加點白芝麻和切成丁的冬瓜糖計一二〇公克，綠豆沙包上肉餡分成十二份待用。

最後將醒好的麵糰，壓扁擀成圓形麵皮，包入內餡，以三五〇°F烤二十五至二十八分鐘，即可端上桌和家人共享囉！