

吃喝玩乐

http://www.rarb.cn
读者交流 QQ 群:42303081 热线:65887098 15858801631



青岛啤酒股份有限公司
特别协办

你想吃遍、玩遍瑞安吗?
你想知道哪里好吃、好玩吗?
那就来“吃喝玩乐”吧。

中秋到喽,“打月饼”呀, 自制的月饼恁香恁有味道



记者 林晓

秋风起,秋夜凉,白露过后,马上就要到中秋了。早年,瑞安有首童谣叫《十二月令》,把一年里的节庆日和吃喝玩乐连起来唱,其中一句“八月八,月饼馅芝麻”说的就是这时节的事。

电影《啊!摇篮》那首《爷爷为我打月饼》插曲:“八月十五月儿明呀,爷爷为我打月饼呀,月饼圆甜又香啊,一块月饼一片情呀。”说的就是自制“月饼”。

眼下,中秋未到,月饼已分外妖娆。甜咸各色不说,土味的、洋味的、传统的、时新的,可谓是五花八门,商家做月饼的花样是层出不穷。但商店里的礼盒月饼价格昂贵华而不实,还不如自己动手“打月饼”,省钱又美味。

小记上网查看发现,制作月饼的模具已成熟卖商品。淘宝网经营月饼模具的店家,有的一天可卖出几十套。小记特意寻访了一套制饼密籍,让我们一起享受温馨且有传统文化内涵的氛围,开开心心“打月饼”吧。

不用烤箱法:

材料:
冰皮月饼粉 200 克;50 克的月饼模 2 个;低糖板栗馅 250 克;飘香火腿馅 250 克;食用油 25 克;牛奶或白开水 80 克。

说明: 皮跟馅的比例为 15:35 克。月饼馅中可加入蛋黄,蛋黄占整个馅的 40%左右。以上材料可做 13 个左右的月饼。

做法:
将牛奶(或冷开水)加入冰皮粉中揉拌 5 分钟左右,拌至表面光滑有弹性;(可以加入一两滴食用色素在牛奶中,拌匀后再倒入冰皮粉中。也可以不用色素,但月饼做出来的

颜色可没有这么鲜亮哦。)

分 3 次将食用油加入面团使其完全拌均匀;

将其包好保鲜膜,放冰箱冷藏松驰 1 小时;

接下来分割,拍皮,包馅,敲模;

包馅需要注意的是:先把皮揉成团,然后在中间压进去,把馅揉成球放中间,从下往上慢慢捏皮,直到均匀的包住馅然后收口,放入模具中轻压。

完工,将成品包装好,放入冰箱内(5℃以下)保存,食用时稍解冻即可。

爱心贴士:

自制月饼除馅料和外观可以随意改变外,在营养方面,我们应该更注意吃得好,吃出健康来。

月饼是公认的高油、高脂、高糖食品,所以自制月饼时,可在“低糖”上下功夫。馅料的配制,也应使用有益健康营养的配料,如黑芝麻、板栗、玉米杂粮等,以降低月饼的高脂含量。

此外,营养学家建议早上吃月饼。因为月饼油多、糖多,早上吃可

以补充上午所需的能量,也不易发胖,同时搭配一些富含蛋白质的食物,如牛奶、豆浆,还可以加些水果。专家提醒,一日三餐,如果早餐吃月饼,午餐和晚餐就要做到少油少糖。炒菜时油少放一些,油多的菜换一种烹调方法,爆炒改为凉拌,红烧换成清炖,一部分荤菜用蔬菜、水果代替。搭配饮料尽量不要配甜饮料,宜配无味的饮料,如新鲜茶水、淡豆浆和脱脂奶。



吃/喝		
0577 龙虾传奇	外滩滨江大道(钻石钱柜 KTV 对面)	65656502
海利酒楼	瑞安水产城一区 65-80 号	65603187 65605187
葡萄园大酒店	罗阳大道宏瑞大厦 5 幢	66886677 66887777
花园大酒店	万松路 7 号	66600666 66600555
新都大酒店	塘下广场西路 255 号	65379779 65377888
君欧大酒店	塘下镇环城大道汽摩配城旁	65966666、66000001
国贸大酒店	罗阳大道翔云大厦	66801888、66805555
瑞立商务酒店	万松东路 188 号	65855555
新江南假日酒店	虹桥北路 25 幢	65617888 65629288
东山祥丰海鲜城	东山西路 18 号	65601158 65607158
华侨状元楼	万松路 6 号	65622878、65622868
豪廷商务会所	罗阳大道万顺锦园 A 幢	65918886、65918887
拉芳舍·外滩 1 号会所	外滩喷泉西首	65637666
玛高酒业会所	外滩庆园春 10-11 号	66606077
瑞安市波特曼茶餐厅	塘下镇塘西中心西路 2 号楼	66008999 66008666
安阳香格里拉商务会所	安阳路 288 号(国际大酒店南侧)	66888688 66888699

“瑞安市第四届旅游饭店业服务技能比赛” 新江南假日酒店 喜获两殊荣



8 月 27 日,我市新江南假日酒店传来好消息:在“瑞安市第四届旅游饭店业服务技能比赛”中,该酒店服务员张夫军在餐饮服务组比赛中,以“绿色世博”宴为主题获得第二名;该酒店厨师牟泽勇在食品雕刻组比赛中,以一匹栩栩如生“飞马”获第一名。

据悉,比赛由市风景旅游管理局、市旅游饭店协会主办,在华都大酒店进行。在餐饮服务组,新江南·

豪生鲍翅酒店的服务员叶艳以“和谐瑞安,文明瑞安”为主题获得了第一名;服务员谢国华以“龙凤呈祥”宴获得了第三名。

此次大赛,为全市各旅游星级酒店及餐饮行业搭建了一个相互交流、相互学习的平台,并以此为契机引领和带动全市旅游星级酒店提升整个行业的服务水平和服务质量。

(蔡玲玲)

原料全部由 99999 高纯黄金打造 中秋时节“黄金饼”热销



中秋节临近,中秋节的主角——月饼自然是各显风采,但是用高纯度黄金打造的“黄金月饼”一登场更是抢眼。在万松路一家中国黄金旗舰店里,柜台的显著位置都摆上了黄金月饼,价格从几千元至几十万元不等。每块黄金月饼都标注了克重,各色的图案还有精美的包装,每款都按照中国传统月饼设计,做工精美惹人喜爱。再加上金价的一路飙升,投资者的黄金热情被全面激发,国内消费者在传统节日爱购买黄金的习惯也促进了黄金相关理财产品的销量。

9 日上午,在瑞安万松路的中国黄金旗舰店内,早就来了一批顾客,等待购买在此首发的高纯黄金月饼。到下午 17 时,该店单店订购额已超过百份。实物黄金投资正逐步走进寻常百姓家。

据悉,这家中国黄金旗舰店隶属于温州唐朝投资有限公司。唐朝投资有限公司总经理唐志坚介绍,

此次中金黄金推出的黄金月饼,以“花好月圆”、“福满月圆”为主题,由 99999 高纯黄金为材料著名黄金玉器雕刻大师精心设计制作而成,产品分 8 克、10 克两种规格,有独立包装和 3 块装 4 块装等,顾客可自由选择搭配。据黄金珠宝专家介绍,此次中金黄金推出的黄金月饼产品原料全部由 99999 高纯黄金打造,极为稀缺,具有较强的升值空间和保值功能。

(蔡玲玲)



中国黄金瑞安旗舰店

中秋新宠儿 隆重上市

“黄金月饼”

欢迎广大顾客光临

热线电话: 65801100
地址: 万松路 75 号(人民银行一楼)