

你看,你看,月饼“变脸”又“变心”

■记者 孙伟芳

中秋节进入倒计时,月饼的香味越来越浓。被赋予传统文化意义的月饼,口味上也越来越“国际化”。除了形状,从皮到馅都大不同,味道可圈可点,西点的痕迹也越发明显。月饼“变脸”又“变心”,为的是吸引人们关注的目光。在市面上都有哪些好看又美味的月饼,这道年年做年年新的“题目”,记者近日又做了一回,还发现,真的有不少新鲜元素被融入“月饼”这道传统食品中。



月饼口味“出奇制胜”

记者在走访月饼市场时发现,今年本地月饼的品种尽管仍以传统的莲蓉、蛋黄及水果口味为主,不过商家们为了吸引更多顾客,纷纷推出一些新品种口味。如多福居新推出的胚芽牛乳月饼、炭烧咖啡月饼等。桂新园则推出了原味、巧克力、蓝莓三种口味的法式乳酪月饼等新口味。超市卖场里的月饼也是形形色色,口味各异。

面对市场上令人眼花缭乱的月饼,我们当然要选购适合自己口味的月饼。我们要了解各流派月饼的特点,看适不适合自己的口味。如皮薄馅浓的广式月饼,轻油而偏重于糖;苏式月饼则口味浓郁,油糖皆较重,且偏爱于松酥;港式月饼比较素,其内馅精致,口味恬淡等。

多福居推出的炭烧月饼是一款中西合璧的月饼,采用传统的中式馅料,结合西方人的生活习惯,将月饼用锡纸包裹后放在烤盘里入炉进行烘烤。炭烧月饼皮层酥松,色泽美观,口感醇厚,同时,改良烘焙方式,以健康的选材、酥脆的口感,低糖低脂,满足时尚人士的需求。

“法式乳酪月”,则将法式宫廷糕点改良和创新,让月饼有了新的概念,精选法国的阳光乳酪,将丰厚乳酪融入精致的月饼冰皮之中,需要上百度高温精准烘焙把控,使得乳香由内而外融入饼皮,锡箔的包裹完美锁住乳酪芝香,使得外皮酥松润滑,内馅芝香浓郁。

“呷饼配茶”其实是我们中国富有传统美感的食俗。尤其是

中秋佳节,沏一壶好茶,来几碟小饼,一家人团圆赏月。今年桂新园还以茶为蓝本,将功夫茶道融入制饼中,分别推出了龙井茶梅月饼、宇治抹茶月饼、陈年普洱月饼、伯爵奶茶月饼等多款茶月饼。

冰皮月饼为熟粉类月饼,它应贮存于冷柜中,贮存温度为-6℃~2℃,保质期为7天。其质量要求应是:饼面玉白色,不发灰、发暗,无灰点,花纹清晰不糊;圆整,无塌肩、露馅现象,皮馅均匀;馅芯细腻,有油润感,无杂质;口感饼皮柔软,糯而微韧,不僵硬,无硬块。另外,记者还发现市面上有销售一种果酱冰皮月饼,在传统的冰皮月饼中加入了一层果酱夹心,使冰皮月饼的口味更鲜更滑。

传统的中秋月饼,与香郁甜美的高级冰淇淋巧妙结合,那是怎样的一种滋味呢?今年,元祖的“雪月饼”亮相。

元祖的“雪月饼”,颠覆了我们对传统月饼的所有想法:“外衣”是运用合密技工艺做出来的香脆煎饼皮,“内里”则是浓郁香醇、绵密细致的冰淇淋,撒上多颗细密的鲜果粒,非常精致。用小刀切下一小块,品尝一下,那种塞满口的“热闹”,以及嘴角沾上碎屑的“幸福”,让人惊喜不已。不过,100多元一盒的价位,问津者并不多。

另外,还有摩卡、绿茶、榴莲等年轻人偏爱的时尚口味月饼,以及铁观音、普洱等适合老年人食用的健康型月饼。

》》》下转第 15 版

瑞安华峰小额贷款股份有限公司

RUIAN HUAFENG SMALL-SUM LOAN CO., LTD.

招聘启事

为更好地满足市场需求,更有力地支持“三农”和中小企业发展,瑞安华峰小额贷款股份有限公司拟再次实施增资扩股,将注册资本由四亿元增加到八亿元。届时,公司可贷资金将超过12亿元,成为我省规模最大、效益居前的小额贷款公司,并跻身温州市纳税百强企业前列。华峰小额贷款公司将一如既往地致力于实现企业与员工的共同发展,让员工更好地实现人生价值,共享企业发展成果。现因业务发展需要诚招社会贤才共同创业,具体要求如下:

岗位	人数	学历	年龄	专业	资历	备注
业务部经理	2	专科以上(含)	不限	金融	5年以上(含)信贷工作经验	待遇从优
客户经理	若干	专科以上(含)	35岁以下	金融	3年以上(含)信贷工作经验	
				经济、财务	5年以上(含)	

联系人:陈爱丽 电话:0577-25881182 手机:13958861755

地址:瑞安市安阳新区华峰专家楼一楼

真诚期待您的加盟!

瑞安华峰小额贷款股份有限公司