

寻味北京

京城月饼美味各不同

一年一度的中秋佳节即将到来,按照传统,人们会在这一天全家团聚,一起举杯邀明月。如果你独在异乡,也会借明月寄托乡思,与朋友共品美味的月饼。而京城也有很多口味不同的月饼。



果香型

好利来饼皮选用优质月饼专用粉,配以秘制糖浆和纯正花生油精制而成,使饼皮晶莹剔透,入口甘绵,回味无穷。而这其中最大的秘密,便是秘制糖浆的制作。好利来月饼所用糖浆以优质白砂糖为主料,加入柠檬、菠萝等香味浓郁的水果,以文火慢慢熬制,用于饼皮的制作。以此法制作的果糖糖浆不仅营养丰富,而且能够赋予饼皮以淡淡的水果清香。饼皮入口,前味微甜,后味中又有水果的清香,口感酥糯,绵中带劲。

清淡咸口

稻香村月饼是老品牌,已从传统的单一甜口食品,改变为清淡咸口的系列月饼,葱汁月饼被国家权威部门评为中国名饼。今年稻香村月饼的生产重点有所调整,取消苏式月饼系列,着重京式月饼的开发与生产,推出升级版的提浆月饼,并更名为“提浆宫饼”。口味上新推出了枣泥核桃馅、粒粒红豆馅、冰糖玫瑰馅(在原五仁馅上略有调整)。今年北京稻香村还推出一款名为“品味老北京”的京式月饼礼盒,以自来

红、自来白搭配2款不同口味的新品提浆宫饼,礼盒设计沿袭老字号过往风格,辅以不同京剧角色,突显浓郁京味。

特色风味

北京市宫颐府食品厂是一家以生产中西糕点、起酥、蛋黄派、面包、月饼、元宵等闻名于北京市的糕点生产企业。宫颐府月饼的皮馅制作精细繁杂。月饼皮有油皮、油酥皮、澄浆皮和京广皮四大类;馅芯又分为炼馅、炒馅、擦馅三个类别,馅芯内含果料较多,切开后可见到桃

仁、瓜仁、麻仁、桂花、青红丝及各种果料,自来红月饼还含有冰糖,吃起来松酥利口、绵软细腻。宫颐府月饼汇集广式之传统韵味、苏式之绵软酥脆、京式之宫廷奢华、台式之新颖独到、法式之浪漫尊贵五地方特色风味于礼盒之中。

口感纯粹

味多美以“用最好的原料做最好的产品”为品牌理念,进口全球众多优质原料,有法国或英国天然稀奶油、澳大利亚或新西兰干酪、美国蔓越莓、美国扁桃

仁粉、菲律宾椰蓉、南非黄桃、加拿大枫树糖浆等。公司推出的是法式月饼,它是将传统月饼工艺与法国糕点制作工艺完美融合的产物,它的饼皮儿制作采用的是最地道的法国糕点制作工艺,同时馅料采用的是法式乳酪、巧克力榛子、提拉米苏等非传统食材。法式月饼不同于现在流行的形似月饼、实为冰淇淋的冰淇淋月饼产品,可以说是一种真正意义上的非传统月饼。正因为食材及工艺的独到,让法式月饼吃起来外酥里鲜,口感纯粹特别,所以一经上市就受到年轻人的追捧。(新华)

食尚厨房

腊肉清水笋



清水笋本身味道清淡,和腊肉在一起就被赋予了浓郁的口感,如果这道菜再搭配上一碗香气醉人的白米饭,那么腊肉的浓香和笋尖的鲜美将会被发挥得淋漓尽致!

主料: 腊五花肉(150g)、清水笋(400g);
辅料: 青椒(1/4个)、胡萝卜(1/5个)、葱蒜适量、盐半小勺、生抽1汤匙;
做法: 1.腊肉清洗一下,入锅煮20分钟;2.利用煮腊肉的时间,把清水笋洗净切

好;3.把青椒、胡萝卜洗净切好,葱蒜备好;4.煮好的腊肉略微晾凉,擦干水分,切成薄片;5.锅内放油,放入腊肉略炒片刻,至肥肉部分变得透明;6.腊肉拨到一边,利用锅内的油炒香葱蒜;7.放入青椒和胡萝卜炒熟;8.放入笋,加入盐和生抽,翻炒均匀即可。

小贴士: 腊肉也可以直接切片炒或蒸过之后炒,但没有煮后炒的腊肉柔软。另外,煮后的腊肉里有很多盐分溶出,含盐量没有那么高,吃起来不是很咸,更适合人们的味蕾并且对人体更健康。

资讯

本报讯 王晓梦 中秋节即将来临,前两年因五仁月饼而掀起的网络讨论热潮余热未散,今年各式“黑暗系”奇葩月饼又开始掀起了月饼界新一轮的“战争”,而个性化定制的私房月饼也随着电商渠道的通畅而持续走热。其中,以潮汕地区特产腐乳饼改良演变而成的腐乳月饼被评为“黑暗系”月饼之首;另一款韭菜月饼也被齐声讨伐。此外,还有花椒卤肉味、梅菜扣肉味等口味月饼,让网友调侃以后的月饼可以就着豆浆和米粥来吃了。而DIY私房月饼也很盛行,这从侧面反映了市民生活水平的不断提高,以及年轻人节庆观念的变化,月饼已跟随时代进入了创意化、个性化的新阶段。



奇葩月饼和DIY私房月饼涌入市场