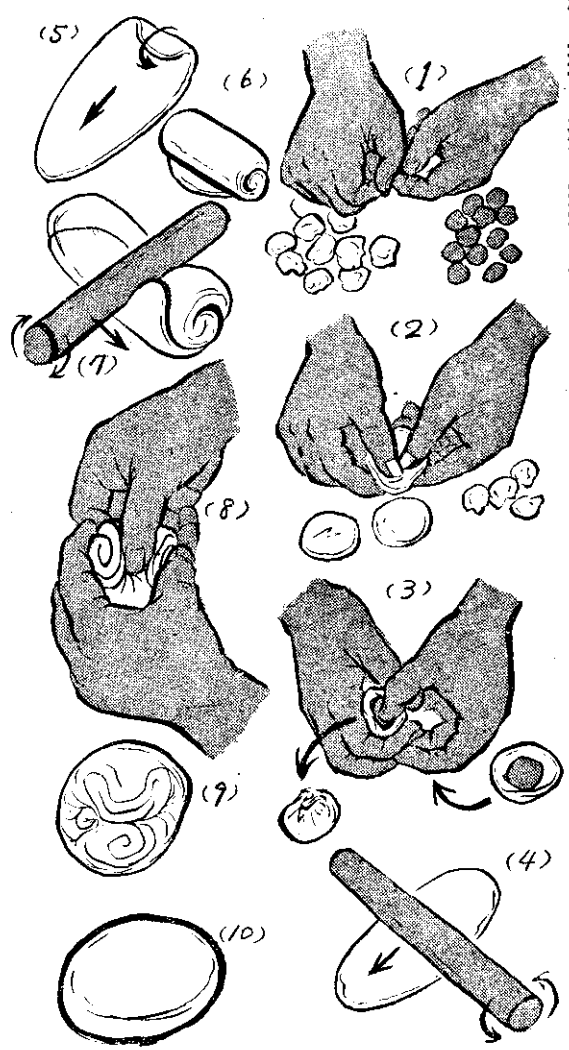




家庭自製小月餅

小朋友

中秋節近，月餅上市了。式樣很多，豆沙、五仁、百果、蛋黃……可是看一看價錢，嚇壞人，每個起碼要三元以上，還有十多元一個的。有孩子的家庭，能不破費一點錢買些來應節嗎？那末你何不自己动手來做呢！經濟、實惠、而且清潔衛生，還可以選自己所喜歡的種類去做。下面介紹做月餅的方法，你不妨試試看。

材料

麵粉二斤，板油一斤，白糖一斤。

做餡

的彈珠稍為大些的小圓球。糖的量，可由自己酌量決定，但做餡子時必須比適宜的份量略多些，因為包在餅中後，甜味會略覺淡一些，可以在捏勻後，用舌舔嘗一下。

做皮

板油洗淨，切丁，取一半，放大碗中，與白糖混合，用手揉捏，使豬油與白糖均勻地融和，成為一糰，如嫌粘手可以略沾些麵粉，將它搓成細長條，再分成一個個比孩子們玩

將剩餘的一半板油，煉熟去渣。麵粉除留一部份，備做餅時防粘手用外，其餘的分作兩

份。一份約五分之二，另一份約為五份之三。少的一份麵粉放在鍋或大碗中，只用煉熟的豬油的一半量倒入和麵，至麵粉和成為軟糰為止（豬油並不一定要全部用完）。這種全由油和成的麵糰，下面稱它為麵糰甲。其餘的五分之三麵粉，也放在鍋或大碗中。將剩餘的一半豬油加入與豬油等量的水混好，摻入麵粉中，和成軟麵糰

。這種用油各半和成的麵糰，下面稱它為麵糰乙。以上麵糰，都不可和得太硬。
甲、乙兩種大麵糰，都搓成長條後，分成一個個如蛋黃大小的小麵糰，但麵糰乙宜稍分得大一些（圖①）。
將乙種小麵糰放手甲捏成小圓餅（圖②），把甲種小麵糰放在小圓餅上，然後把小圓餅捏起來，仍成一個小圓餅（圖③）。假定名之為麵糰丙。
將丙麵糰捺扁，用麵棍擀成長條（圖④），然後再把這長條捲起來（圖⑤），成為一個捲子（圖⑥）。
把捲起來的捲子，橫過來使捲紋在上下兩端，再擀成長條（圖⑦），再捲起來，仍如圖④⑤⑥一樣。

包餡

把上面捲好的捲子，橫捏在手裡，使有捲紋的兩端橫在兩邊，然後用兩隻手的拇指捺在捲子的中間（圖⑧），與用捏住捲子的手的幾個手指，同時將捲子的兩端慢慢地揉捏，使捲紋能漸漸地被捏到中央來（圖⑨），並且成為一個圓餅。然後將預先做好的餡子放入，仍如圖②圖③的方法一樣，包起來，然後再把它擀成厚約一公分，直徑約七至八公分的圓餅。也可以在餅的表面撒

烤餅

將做好的餅輕輕放入平底鍋烘烤，平底鍋燒熱後，必須改用文火，鍋中不必放油。烘烤至一面黃了，用鍋鏟輕輕翻轉，注意不要弄破，再烤，至兩面都呈金黃色就好了。

注意

做月餅油必須多，麵要和得軟，只要不粘手就行。這樣餅才會酥，否則吃時會覺皮子太硬。糖的份量，可隨自己的愛好而增減。餅的大小，也可隨意，但餡子不可過大，否則易破而使糖汁流出。
沒有平底鍋的話，普通炒茶鍋也行。

本文所介紹的餡子，是最簡單最普通的一種。你可以由自己的意思配成豆沙、百果、蛋黃、豬肉、或其他各種餡子，做法是相同的。

水 * *

△當嗅到飯的焦味時，趕快盛一碗水，將鍋蓋打開，把碗放在飯面之中央，或者將爐內燒剩的炭火取兩塊，放在飯面中央部份，立即將鍋蓋再蓋上，可以除去焦味。