

椰蓉月饼



今年又花了不少时间来做中秋月饼，一共做了五种馅儿：五仁，椰蓉，薯泥，红豆沙和绿豆沙。等所有的月饼出炉后，累得我连胳膊都快抬不起来了。。。。。



方子仍然用的是爱厨姐姐的方子，原帖见

<http://web.wenxuecity.com/BBSView.php?SubID=cooking&MsgID=472418>，心里真的很感激爱厨姐姐总结出来的好方子。

餅皮：

低筋麵粉 100g，轉化糖漿 75g，花生油 30g，鹼水半小匙，鹽少許。

低筋麵粉 50g，花生油 10g。

蛋黃液：只取蛋黃，攪散之後直接刷，如果太稠，可以加幾滴油進去稀釋。

做法：

1. 製作餅皮：

混合轉化糖漿 75g、花生油 30g、鹼水與鹽，攪拌均勻之後，倒入低筋麵粉 100g 拌勻成團狀，覆蓋保鮮膜，靜置 1 小時。再加入低筋麵粉 50g，並加入花生油 10g，揉勻即可。

2. 烤箱預熱至 160 C/ 325 F。取一份餡料，包入鹹蛋黃，收口搓圓之後，取餅皮麵糰一份，搓圓壓扁成圓片狀，放入餡料，一邊推薄餅皮、一邊用虎口收攏開口。然後在表面薄薄地撲上一層 麵粉，放入壓模中壓緊，扣出。排在烤盤上，先放入烤箱烤焙 6 分鐘，取出，刷上蛋黃液，放回烤箱繼續烘烤約 15 分鐘直到上色。

3. 取出之後，靜置待涼，放入密閉袋或盒子中，放置 1~2 天回油之後就可以食用。

五仁，薯泥和豆沙餡的做法跟去年一樣，篇幅太長，就不再重復貼了，在這裡以看到去年貼的三種餡料的詳細做法：[五仁，薯泥，豆沙月餅，附刷蛋液與蜂蜜液比較](#)



今年多了紅豆沙和椰蓉兩種餡，紅豆沙和綠豆沙的做法一樣，也就不囉嗦啦。

這個是椰蓉的。



切开的样子



椰蓉原料：

1 包椰丝（7 盎司，约 198 克，差不多 2 杯的样子）

1/2 杯黄油（就是 1 根啦）

2 个鸡蛋，放至室温，打散备用

1 杯面粉

2/3 杯糯米粉

1/4 杯水

2 大勺奶粉

1/2 杯白糖（或根据个人口味增减）



做法：

椰丝用 coffee grinder 打成细茸。

锅里放水，黄油和糖，加热到糖完全融化，依次加入椰蓉，鸡蛋液，面粉，糯米粉，奶粉和白糖，慢慢翻炒到馅料成团就可以了。

小提示：

关于月饼表面上色的问题，今年通过再次对比，还是用了水：蜂蜜比例为 1：1 的蜂蜜液，上色效果明显要比蛋液好而且匀称。当然，蜂蜜的香味比较重，可能会掩盖掉一部分月饼本身的香味，不过最后成品效果来看，我觉得是值得的。

但愿人长久，千里共婵娟！

