

# 上海鲜肉月饼

## 饼皮

月饼皮可以用超市上买的现成油酥皮 (Puff Pastry)。

按照盒子上的说明解冻后, 摊开, 再用刀或大号的cookie饼干模子切成20个大圆皮。

## 餡心配料

猪肉糜 - 肥3瘦7, 500g (1磅 2 盎司)

生抽 28g (1-<sup>3</sup>/<sub>4</sub> 汤匙)

砂糖 15g (3-<sup>2</sup>/<sub>3</sub> 茶匙)

細鹽 3g (1/2 茶匙)

玉米淀粉 13g (1-<sup>3</sup>/<sub>4</sub> 茶匙)

芝麻油 10g (2-<sup>1</sup>/<sub>5</sub> 茶匙)

紹興黃酒 12g (2-<sup>2</sup>/<sub>5</sub> 茶匙)

榨菜碎 45g (1/3 杯)

香蔥, 切碎 25g (1/4 杯)

鸡蛋 一个



## 做法

将馅心配料混合后, 应该分别捏成20个肉球, 放在冰柜里冻30分钟。

然后将馅料放在饼皮, 包起来, 整成球形再压扁。

用平底铁锅煎, 中小火, 加少量油。

放入生的月饼后, 5分钟翻一次面, 煎30分钟左右, 不要煎焦。这是传统正宗的做法。

或者可以烤

将一盘生的月饼置於烤爐中層烤熟。

烘焙溫度：

200°C (400°F) 至 220°C (425°F)

烘焙時間：15分鐘餡心成熟后, 延长一点时间直到表皮微上色。

祝大家都能成功制作上海鲜肉月饼, 中秋快乐!

