

“民间月饼王”新鲜出炉记

新雅月饼 DIY 制作大赛上周六火热举行

金旻矣 文
孙中钦 晓何 图

“咚、咚、啪!”“咚、咚、啪!”周六下午的中山公园苏宁长宁店里,奇怪的声响不断传来,吸引了大批顾客驻足。“伊拉勒组撒?”“做月饼呀,新雅搞额 DIY 活动,上海滩第一趟,第一名有 3000 块奖金呢!”在口口相传中,围观群众越来越多。

没错!这正是由新雅粤菜馆主办、本报《好吃周刊》承办的“民间月饼王,等你来 PK”活动。为了弘扬传统月饼文化,提倡健康美味的月饼理念,新雅在 88 周年诞辰之际策划了上海滩首次月饼 DIY 活动,致力于打造全民参与的欢乐大赛。选手招募令一经发布,反响热烈,100 多名读者和网友争先恐后报名。最终 30 名入选,正式角逐“民间月饼王”称号。

大赛号角吹响,选手摩拳擦掌,现场比拼,现场发奖,你准备好了吗?快随我们进入火热的比赛现场,看看 3000 元现金大奖究竟花落谁家吧!



各显身手比创意 自由搭配讲故事

小组赛过后,5 名选手入围总决赛。决赛从制作速度、花色搭配和文化寓意三方面综合评分,最终决出一二三等。基配还是玫瑰细沙,但有多多种果料供选,比如杏仁、葡萄干、白芝麻、瓜子仁、橄榄仁等,选手自由搭配,但要讲出理由。

“这个环节难在对重量的感觉,比如你放进 10 克果料,就要从基配中拿掉 10 克豆沙,否则就包不进去了。”徐厂长说。

决赛开始,选手有的在饼皮上撒芝麻、糊上杏仁,有的将果料揉进豆沙里包进饼皮中。制作完毕后,每位选手都阐述了他们自己的原创理念。

29 号沈彩英是个 7 岁女孩的妈妈,平时在家爱给孩子做烘焙,决赛中她加了芝麻、葡萄干、瓜子仁等,倡导杂粮、健康的口感。

22 号王芳也是位年轻母亲,在家曾经自制月饼,连皮都是自己擀的,还在淘宝订制印有自己宝宝名字的模具。“我喜欢这个过程,不过比赛时有点紧张,手抖了。”她加了芝麻等比较清淡的食材,还特意做了说明:“杏仁一烤就糊,如果在家烤的话,我会在快出炉时才加在饼皮上。”

17 号宦留顺是决赛唯一的男选手,他加了榄仁、核桃、瓜子,中和豆沙的甜腻口感。而 9 号则担心葡萄干与豆沙搭配会太甜,加的也是清淡的食材。

5 号徐侨娜是做互联网工作。她说今年是新雅的 88 周年诞辰,因此加了 8 种馅料。而且她制作的是适合全家老小一起吃的月饼,核桃适合老人,芝麻适合父母,而饼皮上画了两只小眼睛的则是给孩子吃。

民间月饼王出炉 三千元大奖抱走

紧张的时刻终于到来,经过评委集体讨论,获奖名单出炉。5 号和 9 号获三等奖,奖品是价值 1100 元的新雅礼盒和食品提货券。22 号和 29 号获二等奖,获价值 2000 元的家用烤箱各一台。

“一等奖也就是这次的‘民间月饼王’,他是 17 号!恭喜!”主持人话音刚落,宦先生的妻子刘女士高兴地跳了起来。她说自家一直订晚报,这次也是看到报纸后报名的。夫妻俩平时在家喜欢做小点心,馒头、菜包子、草头饼、南瓜塌饼都不在话下。而宦先生曾经在东风汽车公司任职,从年轻时就开始吃新雅月饼,在湖北上班时逢年过节都托朋友回上海买新雅月饼带去。“这次来参赛,一是重温民俗文化,二是回味新雅。感谢新雅给我们这次机会!”“月饼王”宦先生兴奋地说。

新雅粤菜馆总经理陈耀良为一等奖颁奖后,又在围观者中抽取了“围观有礼”奖,大奖四天三夜港澳游被一位女士抽中。而所有参赛选手都获得了新雅提供的丰厚奖品,包括提货券、食品礼盒和月饼等。

颁奖后,陈耀良总经理向所有参赛选手致谢:“看到大家熟练包制、技巧高超,我由衷感到欣慰。今年新雅月饼还开发了新品,更亲民,更美味。新雅月饼,永远是上海人喜欢的月饼!”

是啊,只有保持经典、不断创新,款式亲民,才能做出香甜可口的月饼,才能让挑剔讲究的上海人念念不忘新雅的美味。这,就是新雅月饼经久不衰的秘诀。

围拢评委讨经验 盯牢厂长学细节

比赛开始前,几位眼尖的选手看到大赛评委之一、上海市糖制品协会副秘书长冯富生,立即围了上去,讨教起包月饼的秘诀来。“新雅月饼阿拉一直吃,但是从来么包过,哪能才能包得好?”一位老先生急急发问。“月饼要好吃,工序老多,交关复杂。这次包月饼只是其中一道工序,但也有点难度。难在哪里?打个比方,一只月饼 1 斤,假使要好吃,就要皮薄馅多,皮子芯子就要二八开,芯子 8 两,皮子 2 两。噶许多芯子全部要包进皮子里去,蛮难额,手势不对就要破洞洞眼了……”冯秘书长娓娓道来,一番话说得选手频频点头。

下午 1 时多,大赛正式开始。小组赛 30 名选手分为 5 组,比拼制作速度和形态完整。每位选手都有足够制作 4 个月饼的饼皮和馅料,做好生坯后给评委过目评定,然后现场烘烤。每组选出第一、第二名,第一名参加总决赛。

开赛前,主持人邀请新雅食品厂生产副厂长徐虎兴上台做示范。徐厂长制作月饼长达 44 年,手上功夫交关了得。只见他将饼皮分为 4 等分,每小块迅速用手掌压一下,压成一张四周薄、中间厚的薄片。再将一段细沙馅料也分为 4 等分,分别放进饼皮中,一手按馅,一手推皮,很快就将馅料全部“推”进去。随后,他在模具上撒上干粉,将生坯压进模具。“咚、咚、啪!”敲毕,翻转,生坯从模具中脱落,面皮上已经出现了“新雅”字样。

“新雅广式月饼的特点就是皮薄馅丰,常规月饼 25% 皮 75% 料,花色、精品月饼更达到二八开。馅料自己加工,原料自己采购。而且新雅月饼有独特配方,皮软,馅香,非常好吃。”就像教徒弟一样,徐厂长详细讲解了月饼包制要点,选手们都伸长了脖子仔细看,生怕漏掉重要的信息。

速度最快进决赛 现场烘烤自己尝

徐厂长讲解完毕,第一组选手登台。随着主持人一声令下,每位选手有 8 分钟的时间包制 4 个月饼。有的有条不紊,优雅自如,有的捉襟见肘、抓耳挠腮。4 号选手分出来的 4 份有大有小,在主持人的提醒下赶紧再匀了匀。而 2 号选手则仔细得多,做好四个生坯后分别向空中抛一下,掂掂分量。可是,她在撒干粉环节却失了手,干粉撒得太多,生坯上白茫茫一片,卖相就差了。

“咚咚啪,咚咚啪”,敲模的声音不绝于耳,衬托得比赛无比激烈。“好了!”5 号 6 号几乎同时举手,最终 6 号以一秒的微弱优势取胜。再看放在烤盘上的月饼生坯,有的饱满均匀,字样清晰,有的则软塌塌、边缘还有多余的饼皮。

随后的几组小组赛也异常激烈,几位“快枪手”脱颖而出,最快的竟然只用了 3 分 08 秒,速度令评委也大为吃惊。

与此同时,前几组选手做好的月饼也喷香出炉了!“快来尝尝,我自己做的。”选手们端着月饼四处散发,咬一口,饼皮松软,还带着烤箱的余温,口感竟有些松软。细沙馅料则香甜可口,又不油腻,与外面卖的并无两样。“到底是用新雅的原料做出来的月饼,和自己平时在家做的口感完全不一样。”一位选手感慨地说。

同时,新雅的工作人员也带来了不少今年的月饼,切开分成小份,装盘让围观市民品尝。“豆沙软糯糯,真好吃!”不少人啧啧称赞。原来,新雅的豆沙所用的赤豆全部来自江苏启东的大红袍,光原料成本就比去年上涨了 20%。而椰丝也是未经榨制的海南岛椰丝,比市面上像木屑一样的口感好很多。湖南的湘莲、云南高山的核桃、新西兰的黄油……只有这些顶级的原料才能被新雅人青睐。再加上独特的炒制工艺和铲蓉技术,月饼当然甜而不腻、油而不黏。



最新营销信息

新雅粤菜馆店庆 88 周年,推出系列营销酬宾活动:
7 月 21 日-8 月 31 日:
每周一至周五,就餐满 600 元,赠送 2014 新鲜出炉新雅月饼礼盒一盒(“新雅特制玫瑰细沙礼盒”或“新雅特制上等五仁礼盒”随机送),价值 100-128 元。

★ 就餐券、OK 卡、团购及套餐(婚宴、生日宴、商务套餐)除外。限单张收银条。

即日起,在南京东路新雅食品旗舰店现金购买新雅散装月饼,可参加“买五送一”活动,购买任何品种的新雅散装月饼五只,即可赠送新雅玫瑰细沙月饼一只(限

单张收银条),
以此类推。买十只另赠礼袋一只。

全市新雅食品专卖店、各大超市卖场新雅月饼专柜各类酬宾活动正在进行中。

登录新雅食品官网或新雅食品天猫官网,享有更多购买优惠。

新雅食品官网:
sunya7788.com
新雅食品天猫官网:
xinyashipin.tmall.com
地址:南京东路 719 号
电话:63517788 63224393



月饼 DIY 大赛视频抢先看



新雅粤菜馆微信订阅



新民好吃微信订阅