

市民乐享自制月饼 网店模具卖得火

本报讯(记者 马依帆)中秋节临近,月饼作为传统佳节里不可或缺的食品,摆在了各大商场和超市的显眼位置。近日,记者了解到,不少市民一改往日在市场上购买月饼的习惯,转而购买月饼模具和原材料自己动手制作。

“现在市面上卖的月饼太甜,还很油腻,有的放半年都不坏,不知道有多少添加剂,还是自己做的吃着放心。”8日,在东方红大道一家超市购买月饼馅料的市民冯婧婧说,前几天,她花十几元钱网购了一套月饼模具,自己动手试做了十几块月饼,很受家人欢迎。她准备多做一些,也送给朋友尝尝鲜。

冯婧婧说,现在网上销售的月饼模具种类繁多,不仅操作方便,价格也便宜,而且网店基本都提供制作月饼的教学视频,学起来很容易。“家里几位长辈血糖都高,我专门买了木糖醇,自己做无糖月饼和咸味月饼,吃起来才真健康。”

昨日,记者在某购物网站上输入“月饼模具”,共搜索到578家相关店铺,自制月饼所需的手压式模具销售火爆,价格在十元至五六十元,出售的自制模具不仅图案各异,在形状上也加以了创意,除去传统的方形和圆形外,还有心形等。同时,不少网店也出售月饼粉和各种月饼馅料。“这个月才过了不到10天,我店里的自制月饼模具就已经售出

近千件,购买者多为年轻人,有的是自己用,有的则是帮妈妈买。”一家销量较高、信誉度较好的网店店主张女士告诉记者。

申城大道一蛋糕店糕点师表示,消费者自制月饼主要是为了做着开心,吃得放心。因此,在购买模具时,应选择信誉度较

高的网店,馅料、面粉也最好选择大品牌产品,不要为了贪便宜而购买了不合格的原料。

链接》相关资料

月饼自制宝典

□林静

广式月饼的制作

原料:面粉160克,植物油40克,糖浆110克,碱水1/2小匙,盐少许,月饼馅600克,咸蛋黄10个,米酒或高粱酒2大匙。

制作方法:1.把油、糖浆、碱水及盐放入容器中,微波炉加热几十秒,至料变稀。筛入面粉拌匀,做成的月饼皮像耳垂般柔软就对了,覆盖保鲜膜,室温下放置4小时以上。咸蛋黄在酒里泡10分钟去腥,然后把蛋黄放烤盘中,不用预热烤箱直接烤,325度烤7分钟,取出待凉。

2.分割月饼皮和月饼馅。如果做大月饼,把月饼皮分成8份,每份40克;如果做小

月饼,每份15克,共20份。做大月饼时,把月饼分成8份,每份110克,分别包好蛋黄搓圆;做小月饼时,每份30克,共20份,分别包半个蛋黄,搓圆。

3.包月饼。手掌放一份月饼皮,两手压平,上面放一份月饼馅。一只手轻推月饼皮,另一只手手掌轻推月饼皮,使月饼皮慢慢展开,直到把月饼馅全部包住为止。这个技巧很重要,可以保证月饼烤好后皮馅不分离。

4.烤箱预热至350度。在月饼表面轻轻喷一层水,放入烤箱最上层烤5分钟,取出刷蛋黄液,同时把烤箱调低至300度。再把月饼放入烤箱烤7分钟,取出再刷一次蛋黄液,再烤5分钟,烤到自己喜欢的颜色为

止。最后一次放进烤箱时,也可以只用上火上色更快。把烤好的月饼取出,放在架子上完全冷却,然后放入密封容器放两至三天,使其回油即可食用。

苏式月饼的制作

原料:白面粉、鸭蛋黄、红豆沙馅、白糖浆、碱水、生油、鸡蛋。

制作方法:1.将白糖浆、碱水、生油、面粉等和成面团,面粉、白糖浆、碱水、生油的比例依次为5:4:1.4:1。把和好的面揪成大小相同的小面团,并擀成一个一个面饼待用。把豆沙捏成小圆饼,包入鸭蛋黄,裹紧成馅团,将馅团包入擀好的面饼内,揉成面球。

2.准备月饼模具,放入少许干面粉,将包好馅的面团放入模具中,压紧、压平,然后再将其从模具中磕出。3个蛋黄1个全蛋调成蛋汁,待用。

3.把月饼放入烤盘内,用毛刷刷上一层调好的蛋汁再放入烤箱。烤箱的温度为180度,烤20分钟左右,中间要取出一次,再刷一遍蛋汁。



中秋、国庆“双节”即将来临,为进一步倡导绿色环保、节能低碳的生活方式、消费模式,清华阳光太阳能推出部分特价机型供消费者选购,吸引了不少新老顾客前来咨询订机。因为工作人员正在向顾客介绍产品。

本报记者 马保群 摄

中秋国庆宴宴相连

市民预订酒店越来越赶早

本报讯(记者 王洋)距离中秋佳节还有不到10天时间,紧接着又要迎来国庆节长假,家庭聚会、结婚宴请等赶在一起,使得市民预订酒店越来越赶早。昨日,记者走访我市多家大型饭店、酒店发现,知名度高一点的、能同时容下百余人的婚宴大厅早在数月前就已预订一空,而适合家庭聚会的中、大型包间,也很抢手。

除了婚宴扎堆外,中秋节、国庆节也为亲朋好友聚会提供了时间,特别是中秋节,是一家人难得团聚的日子,因此,为了不浪费时间在做饭上,许多市民都选择在饭店聚会,腾出更多时间沟通感情。“如今市民越来越重视中秋节这个传统节日,在很多人心中,中秋节家人聚餐的重要意义不亚于年夜饭。很多市民月初就已经开始预订包间了,像有时候一家几十口人,可能小包间好找,大包间就没那么多。”在采访中,多家酒店前台的工作人员这样告诉记者。

结婚的朋友当中,像他这么赶早的有很多。“10月1日至6日几乎没有要迎来的国庆节长假,家庭聚会、结婚宴请等赶在一起,使得市民预订酒店越来越赶早。昨日,记者走访我市多家大型饭店、酒店发现,知名度高一点的、能同时容下百余人的婚宴大厅早在数月前就已预订一空,而适合家庭聚会的中、大型包间,也很抢手。

每年的“五一”、“十一”、元旦都是新人扎堆结婚的日子,今年也不例外。为了能赶上“十一”这个节点,我市不少新人都是提前两三个月就预订好酒店。“其实我是准备去年‘十一’结婚的,但预订晚了,理想的酒店已经没有空场地了。由于也不是太着急,就推到了今年‘十一’。吸取去年的教训,7月就把酒店预订好了。”市民刘先生告诉记者,在他要

征集线索

如果您了解消费行业的侵权内幕;如果您的合法权益遭到严重侵害;如果您有成功的维权经验与我们分享……请与我们联系。让我们携起手来,共创消费者权益保护事业的美好未来。

联系电话:13803769176 13849725293
电子信箱:xyrbsm@163.com

商贸新闻部



日前,八方电器入驻信阳十周年店庆感恩回馈活动隆重举行,活动当天,店内商品均以超低价让消费者得到实惠。据悉,八方电器入驻信阳十周年以来,一直以低价和服务赢得老顾客消费者的赞誉。图为庆典活动表演。 本报记者 曹政 摄

秋令水果上市 品种丰富价格适中

本报讯(记者 张勇)“秋天到,秋天到,秋天果子长得好。枝头结柿子,架上挂葡萄。黄澄澄的是梨,红彤彤的是枣……”金秋时节,各种水果纷纷登场,一派丰收的景象。

9月11日,记者在市区楚王城水果批发市场看到一派繁忙的交易景象。拉水果的大小车辆进进出出,苹果、梨、葡萄、柿子、猕猴桃、山楂、石榴、橘子、哈密瓜等水果成筐成堆地摆放在各个商

铺门前。各个商铺门口挑选水果的小商贩络绎不绝。记者了解到,该市场的水果都是批发销售,也就是整筐往外卖。如果是购买三五斤水果,各个商铺都拒绝销售。由于是批发销售,这里的水果价格相对便宜。其中,葡萄6元/公斤、猕猴桃3.6元/公斤、橘子3元/公斤、石榴4元/公斤。

在采访中,很多市民对今年秋季的水果价格表示可以接受。“平时家里水果就没

有断过,吃完了就在买菜时再买一些。虽然菜市场里的水果价格稍高一些,但是可以根据需要购买,还可以在菜市场挑水果的王大爷说。“往常家里放的水果只有一两种,现在家里的水果有三四种,而且每次买水果时都可以换着买。趁着秋季水果集中上市,品种丰富,价格便宜,可以多买一些,让家人一饱口福了。”市民曹女士说道。



进入9月后,天气逐渐转凉,我市各大农贸市场的水果摊和街边水果店也仿佛在一夜之间换上了秋装。销售主力也由西瓜、桃子转为秋季上市的水果,梨、冬枣、石榴等。一家水果店的老板告诉记者,店内虽然各个季节的水果都有销售,但目前秋季水果无疑是卖得最好的,以葡萄、石榴的销量最好。 本报记者 杨柳 摄

信阳煌家照明艺术体验馆

买好灯 到煌家

煌家照明,中国最具影响力的灯饰销售品牌。信阳高端灯饰大卖场,承接各种展厅、别墅会所、个人家庭、办公场地、户外庭院照明、各种灯饰照明解决方案。

品鉴热线:0376-3718236 18637623185

地址:信阳国际商城18号楼三层

遗失声明

●兹有张莹所有的房屋坐落于浉河区宝石山庄联体别墅4号楼1、2、3层,105、205、305号,房屋产权证号为信房权证浉字第075694号(共有权证号为信房权证浉共字第026404号),为混合结构壹套,建筑面积248.99平方米,因不慎丢失,特声明作废。
声明人:张莹

2013年9月11日

●兹有洛阳鑫举矿业有限公司信阳市平桥区邢集镇尖山西矿区萤石矿西采区安全生产许可证正、副本(证号:2012XSJC307号),因不慎丢失,特声明作废。

注销公告

兹有信阳浉河区金诚通讯工程有限公司经公司全体股东大会研究决议通过,拟向当地工商部门申请注销,请与公司有关的债务、债权人,自本公告刊登之日起45日内向本公司申报债权、债务。
特此公告
信阳浉河区金诚通讯工程有限公司
2013年9月10日

信阳现代男科医院
★★ 新农合定点医院 ★★
专业男科 成就健康男人
男性健康热线
0376-6565888
诊疗科目: 前列腺疾病 泌尿生殖感染 性功能障碍 不孕不育症 微创生殖整形 性健康咨询
地址:信阳市工区路四里棚 [火车站乘1/8/16路车 西里棚菜场站下车即可]

福彩公告 22选5

1000万元清凉大派送!连续40期每期派送25万元!

为了答谢广大彩民对福利彩票事业的关心与支持,福彩开展电脑福利彩票“22选5”游戏“1000万元大派送”活动,共40期,其中每天向主游戏头等奖注入10万元,好运二每期注入2万元,好运三每期注入8万元,好运四每期注入5万元,注入奖金由该奖项中奖者均分,每期派送奖金25万元。

福彩幸运彩“新快开·新感觉”2000辆环保单车送健康

- 一、活动名称
“新快开·新感觉-环保单车送健康”。
- 二、奖品设置
本次主题促销活动设置2028辆凤凰26型自行车作为奖品。活动期间每期开奖均抽出自行车1辆,每天送出78辆。
- 三、产生办法
1.凡在活动期间购买福彩“幸运彩”单张10元(含)以上的彩民均可参与抽奖。
2.活动期间每期由开奖系统在符合条件的彩票中自动抽取中奖彩票,间隔一期后在“幸运彩”开奖屏幕公布。中奖信息包括:中奖期号、投注站编号、中奖彩票编号。各投注站可在彩票销售机查询中奖名单。
3.中奖彩民须保留所购彩票作为领奖凭证。
- 四、兑奖办法
彩民凭中奖彩票在当地福彩机构进行登记领取,详情请咨询0376-6234006。

信阳市福利彩票发行中心

信阳协和医院

诊疗科目

预防保健科 内科 外科 妇产科 妇女保健科 儿科

耳鼻咽喉科

皮肤病专科 急诊医学科 麻醉科 医学检验科 X线诊断专业

断专业

超声诊断专业 心电诊断专业 中医科 中西医结合科

地址:信阳市工区路600号 电话:6206888

(豫)医广[2011]第06-24-254号