



金黃酥脆

一口爆汁

大小廚房

上海生煎包，皮薄而餡多，飽滿的造型激發食慾。生煎包底部煎得金黃酥脆，上面撒上芝麻和蔥花，咬上一口肉汁濃郁，唇齒留香。而在家中復刻經典的上海生煎包，步驟要比普通的包點稍微複雜，今次大文集團食堂的廚師莫鴻喜展示製作生煎包的步驟，不妨在家中嘗試復刻這道上海經典美食。



掃碼睇片

大公報記者 顏 現(文、圖)

▲製作上海生煎包的大文集團食堂廚師莫鴻喜。

生煎包的餡料選擇豐富：蟹粉、蝦仁、黑松露與鮮肉搭配都是不錯的選擇。而經典口味自然是以豬肉為餡料，最佳選擇是肥瘦相間的五花肉或是豬前腿肉。對於生煎包而言，一口爆汁的祕密在於皮凍，並加入薑末、蔥花去腥增香，再加入鹽、生抽、老抽、香油等調味料。若是想要令味道更好，還需在調好肉餡後，加入一勺芝麻油，再撒一把蔥花，用芝麻油鎖住水分，以蔥花增香。

收口的過程中，生煎包和普通的包子做法略有不同。生煎包的收口不能完全收緊，要留一個小小的開口。這樣在煎的過程中，熱氣可以透出，防止包子爆開，也能讓湯汁更好地發散，令味道更鮮美。包好生煎包後，將收口朝下，放在案板上，至少靜置20分鐘。

莫鴻喜師傅介紹到，由於生煎包用的是發麵，不能立刻烹飪。在做完刷油和撒芝麻的工序後，需要令生煎包發酵至少20分鐘，或是放在冰櫃中冷藏一至兩天，再進行最後的煎包子環節。

在平底鍋中倒適量油，要等到油完全熱起來再開始放入已經發酵好的包子。前兩分鐘開中小火慢煎，在這過程中可蓋上鍋蓋，將生煎包煎至底部金黃微脆，達到定形而不黏的程度即可。

接下來準備好適量冷水，打開鍋蓋，沿着鍋邊加水，之後迅速蓋緊鍋蓋，這一步驟已經可以聞到油煎過後的豬肉香氣。不過需要注意的是，加水的過程中會產生大量的蒸氣，需格外小心，防止燙傷。蓋上鍋蓋後，可將火調至小火。莫鴻喜師傅介紹，這一步驟大概6分鐘的時間，其間手要一直扶着鍋蓋，利用蒸氣將包子蒸熟。

隨着鍋內「滋滋」聲變大，而水分逐漸收乾時，打開鍋蓋在鍋中撒黑芝麻、蔥花，轉小火再煎兩分鐘，把生煎包的底部煎至酥脆即可出鍋。此時，熱氣騰騰的生煎包味道最好，做好的包點成品麵白，軟而鬆，肉餡鮮嫩，中有滷汁，咬嚼時有芝麻及蔥香味，值得細細品味。

在手中旋轉，這樣捏出的褶子才會均勻。

居家製作上海生煎包

生煎包的「前世今生」

作為上海經典美食，生煎包又被稱為「生煎饅頭」。這道美食最早可以追溯到北宋時期的開封，距今已有數百年歷史，後傳入南方，而生煎包的現代形態則是在1920年代的上海才得以成熟。

說起老上海的美食記憶，多有生煎包師傅掀開鍋蓋，鍋中的「白氣」混着蔥香肉香飄滿整個弄堂。而早上購買一兩生煎，再配上一碗牛肉湯，就是一頓豐盛的早餐。生煎包在上海的發揚光大，離不開兩家老字號，這也形成了生煎包的兩大流派——「渾水生煎」和「清水生煎」。

老字號「蘿春閣」被認為是生煎包的鼻祖。它開在浙江路，最初是茶樓。它的生煎包特點是：皮薄、餡大、湯汁多。肉餡裏加了皮凍，一煎就化成滾燙的湯汁。另一品牌「大壺春」由蘿春閣的學徒創立，走另一條路線，以全發麵、肉餡緊實、幾乎沒有湯汁而聞名。講究的是讓師傅把肉餡打得特別上勁，吃起來像肉丸，口感扎實。

如今，生煎包的餡料不斷發展。從傳統的純豬肉餡，發展到在豬肉中拌入蝦仁、蟹黃等高級食材，提升風味層次。隨着連鎖品牌入局，還推出吸引年輕食客的小龍蝦、藤椒魚肉等非傳統口味，以及加入薺菜、香菇等蔬菜配料的素食版本生煎包。



大公報AI製圖

生煎包麵皮食材配料表

(餡料可憑喜好製作)

- 麵粉 250克
- 筋粉 250克
- 糖 50克
- 酵母 6克
- 泡打 6克
- 豬油 25克
- 水 190克



▲等油完全熱起來，放入已經發酵好的包子。



▲煎包子前，需要令生煎包發酵至少20分鐘。



▲捏生煎包時要「左手托、右手捏」。



▲將材料倒入盆中，加水攪拌。



▲製作生煎包需要的部分材料。

生煎包製作步驟

「開箱香港」展示設計潮流 5·21亮相深圳文博會

【大公報訊】第二十二屆中國（深圳）國際文化產業博覽交易會（深圳文博會）將於5月21日至25日在深圳舉行。文化體育及旅遊局轄下文創產業發展處（文創處）將率領香港業界連續第三年參展。

今年香港館以「開箱香港」為主題展示香港多元的設計潮流，同時首設文創產品「展銷專區」，展銷83款別具特色的香港文創產品，其中部分產品來自文創處與故宮文創在北京故宮博物院內「故宮文創香港空間」合辦的「香港文創薈萃」項目，也有一些是來自曾獲文創處資助創作的香港原創藝術玩具設計師。香港館將通過主題展覽、文創產品展銷，以及講座、工作坊等活動，展示香港作為中外文化藝術交流中心的魅力，協助香港文創業界深度融入國家發展大局。

文創處自2024年起在深圳文博會設立香港館，展示香港設計力量。過去兩屆香港館均深受參觀者歡迎，不少展品均接獲現場查詢購買渠道。有見及此，文創處今年邀請多位設計師提供特色文創產品，在香港館作即場限量銷售。

陳設展示非遺衍生作品

展品其中包括由香港非物質文化遺產（非遺）傳承人或藝術家特別為「香港文創薈萃」項目創作的廣影、花鈕及木雕作品，以及由蒸籠製作技藝衍生的作品，也有香港設計師在同一項目下創作的原創藝術玩具，和圍巾、雲肩、錢包及掛飾等，部分作品的靈感更是來自故宮藏文物，通過香港設計師的審美，為傳統文化添上新的色彩。

香港館也設有以「開箱香港」為主題的展覽，展出九個香港品牌或創作單位的故事。今年香港館

將場館塑造成一座立體的「城市盲盒」，展區分為「工藝盲盒」展區、「情感盲盒」展區以及「虛實盲盒」展區三個部分。在「工藝盲盒」展區，觀眾可觸摸香港工藝的當代變遷。「情感盲盒」展區聚焦「設計」與人之間的情感接口。「虛實盲盒」展區以數碼敘事與沉浸式體驗探索未來可能。

這九個品牌或創作單位合共展出近126件展品，涵蓋傳統工藝、情感設計、數碼藝術與AI創作等多維領域，展示香港最新潮流趨勢。

此外，香港館在展期內亦將舉辦多場文化活動，包括多場講座及相關工作坊，讓觀眾近距離接觸香港設計師的創作過程，親身感受工藝、情感與數碼創意的交匯。各項文化活動均可免費參與，觀眾可在官方網站報名了解詳情。



▲由蒸籠製作技藝衍生的「洋紫荊蒸籠」將在深圳文博會展出。

端午臨近 糉子口味傳統與創新兼具



▲「金黃鴛鴦鹹水糉」。

【大公報訊】臨近端午，不少酒店餐廳和老字號餅店都推出糉子禮盒，無論是經典鹹香口味、傳統廣式甜糉，還是最新推出的創新食材糉子，都是與家人共賀佳節的不錯選擇。

今個端午，香港半島酒店嘉麟樓推出四款糉子禮盒：「金腿乾鮑裹蒸糉」先以鮑魚汁為糯米調味，再包裹鮮鮑粒、30頭中東乾鮑、瑤柱和金華火腿等上乘餡料。「瑤柱裹蒸糉」則是竹葉包裹香糯軟綿的糯米，選用甘香味美的匈牙利豬肉並以玫瑰露醃製。「金黃鴛鴦鹹水糉」包括兩款清甜不膩的糉子，陳皮紅豆鹼水糉滋味清甜芳香，紅豆的樸實風味與陳皮的明亮柑橘香氣融合；蓮蓉鹼水糉口感濃郁柔滑，內餡採用香甜的蓮子蓉製成，與陳皮紅豆糉相互輝映，帶來豐富的味覺感受。

九龍香格里拉米芝蓮星級中菜食府香宮及廚師團隊呈獻的「香格里拉端午雅饌海鮮糉三重奏」匯集青龍蝦瑤柱糉、鮑魚瀨尿蝦海鮮糉，以及黑松露雲腿蜜餞金蟻糉三款海鮮風味。「香宮鮑魚裹蒸糉」則是以傳統裹蒸糉為創作靈感，選用優質瑤柱及鮑魚、配搭富油香鹹

蛋黃與豐腴豬腩肉，入口軟糯、別具傳統風味。香宮三十年「陳皮豆沙糉」選用30年陳皮，配搭紅豆與糯米裹成的糉子，入口竹葉香淡雅，糯香甜潤。「清真榴槿糉」的內餡採用馬來西亞D24榴槿製成，糯米以椰漿烹煮，口感柔軟Q彈，並細緻融入斑蘭葉香氣。

位於香港逸東酒店的米芝蓮一星食府逸東軒推出星級裹蒸糉及禮籃。「至尊鮑魚瑤柱裹蒸糉」內有多種珍貴食材，包括原隻鮑魚、晶瑩剔透的鹹蛋黃、頂級瑤柱、燒鵝及上等爽滑花菇等。經由師傅巧手包裹，綠豆與糯米比例均勻，口感豐富扎實。「八寶薈萃新豬肉裹蒸糉」除選用全植物性食材「新豬肉」外，精選花菇、紅腰豆、栗子、花生、蓮子等八寶食材製成。蒸熟後糉子散發淡雅竹葉香，伴隨輕柔豆香，入口清新不膩。

奇華餅家除了推出傳統口味糉子，還有全新鮮香惹味的「櫻花蝦臘腸五花腩肉糉」，以傳統鹹肉糉概念出發，加入帶有鮮甜香氣的日本櫻花蝦，配搭油潤甘香的臘腸、吸滿肉汁、口感滑嫩豐腴的香菇，以及經秘製調味醃製、肥瘦相間的五花腩肉。口感香糯細滑，令傳統滋味昇華。



▲「櫻花蝦臘腸五花腩肉糉」。