



經典廣式應節點心可口易製

甜味綿長
陳香回甘

大文月餅



▲製作「大文月餅」的莫鴻喜師傅（右）與蔡炳良師傅（左）。
大公報記者顏琨攝

大小廚房

明日是中秋佳節，大文集團食堂準備了陳皮豆沙餡和經典紅豆餡的自製月餅來慶祝佳節來臨。今次月餅的製作由莫鴻喜師傅與蔡炳良師傅兩位廚師完成。紅豆的甜味與綿密口感是製作不少廣式點心和甜品的主要材料，陳皮味道微微苦澀，給紅豆沙增添清香味。令人印象深刻的是，每一個圓圓的月餅上都印着紅色的「大文月餅」字樣，非常吸睛。



掃碼睇片

大公報記者 顏 琨



1

▲製作前可先取適量豆沙泥團成團作為餡料。
大公報記者顏琨攝



2

▶用擀麵杖小心將加入豬油的麵團擀平。
大公報記者顏琨攝



3

▲將麵團搓成長條，並用刀分成小麵團。
大公報記者顏琨攝



4

▶將餡料放入麵團中，以打圓的形式將其製作成圓球。
大公報記者顏琨攝



5

▲在包好餡料的圓球上印上「大文月餅」字樣。
大公報記者顏琨攝



6

▶放入烤箱烤製。
大公報記者顏琨攝

傳統廣式紅豆沙餡製作方法

所需食材：紅豆：500克、白砂糖／冰糖：250至300克、植物油／豬油：150至200克、陳皮：1至2片（可選，增添陳香回甘，中和甜膩）

1 浸泡

將紅豆洗淨，用清水浸泡6至8小時，讓紅豆充分吸水膨脹，這樣煮的時候更容易軟爛。

2 煮紅豆

將泡好的紅豆放入鍋中，加入足量清水（水量約為放入紅豆的3至4倍）。如果加陳皮，此時需一併放入（陳皮需提前泡軟刮去內囊白瓢，避免發苦）。大火煮開後轉小火慢燉1.5至2小時，直至紅豆完全軟爛、輕輕一捏就碎。

3 洗沙

將煮爛的紅豆連湯倒入細網篩或紗布袋中。用手或勺子反覆搓揉，讓細膩的豆沙通過篩網流入下方容器，豆皮則留在篩網上。重複加水搓洗2至3次，確保儘可能多的豆沙被洗出。靜置沉澱後，倒掉上層清水，留下底部濃稠的豆沙漿。

4 炒製豆沙

將豆沙漿倒入鍋中，中小火加熱。分次加入白砂糖，邊加熱邊不斷翻炒，避免糊底。待糖分完全融化、豆沙開始收乾時，分次加入植物油（或豬油），繼續翻炒。持續翻炒至豆沙變得濃稠，用鏟子可以將豆沙團成團狀，且表面有光澤即可，整體炒製時間約需30至45分鐘。

5 冷卻備用

將炒好的紅豆沙盛出，攤開放涼，待完全冷卻後即可用於月餅製作。如果一次用不完，可以密封冷藏保存3至5天，或冷凍保存1個月。

在製作餅皮之前，可以先準備好餡料。取適量豆沙泥放入手中團成團，加入陳皮的豆沙泥顏色會稍微暗一些，製作好後可以放置在一旁備用或冷藏。

加入豬油 餅皮酥脆掉渣

製作月餅的餅皮需要麵粉和豬油，將500克中筋麵粉、500克低筋麵粉、40克糖加450克水混合，揉成麵團。接着往麵團中包入200克豬油後再揉成團，此時要用擀麵杖小心將加入豬油的麵團擀平，再對折擀幾次，令豬油充分與麵粉融合。

這一步驟看起來簡單，但實際上是製作餅皮最重要的環節。將餅皮加入豬油亦有大學問：豬油的起酥效果極好，能讓餅皮形成多層酥皮，產生酥脆掉渣、入口即化的口感。此外，豬油的一絲鹹香味還能增加餡料中的味道層次。

之後，將麵團沿着一側邊緣小心用手搓成長條，並用刀分成一個個大小相近的小麵團。此時將製作好的餡料拿出，揉成一個個小球備用。用手將餡料放入麵團中，小心地將麵團包裹住餡料，以打圓的形式將其製作成一個圓球，多餘的麵團揪掉即可。莫鴻喜師傅與蔡炳良師傅分工協作，一人將麵團用手按成餅皮，一人快速將豆沙餡以一邊包一邊轉的手法包成球狀。

刷上蛋液 烤出金黃色澤

兩位廚師非常小心地將球狀的月餅用手按壓至正常月餅的大小。之後用牙籤在月餅上均勻扎幾個小孔，可令烤製過後的月餅餅面平整。為了令員工在中秋感受到滿滿的節日氣氛與儀式感，兩位廚師拿出提前準備好的印章，在每一個月餅上蓋上「大文月餅」字樣，賦予

月餅獨一無二的特別感覺。待所有的月餅都製作完成後，將一個個胖乎乎的月餅在烤盤上整齊碼放，放入烤箱高溫烤製15分鐘即可出爐。

若是在家裏自製，希望月餅的色澤更靚，不妨將烤箱以190℃至200℃預熱，月餅放入後先用200℃烤5至7分鐘，以高溫讓月餅表皮的澱粉與糖迅速凝固，避免後續烤製過程中出現變形的情况。放入烤箱前還可以在月餅表面噴上一點點水霧，防止表皮迅速乾裂。

而在月餅定型後，將月餅取出放涼10分鐘左右，等表面不那麼燙了，再用毛刷輕輕刷上一層「極薄」的蛋液。之後再放入烤箱並調低到170℃至180℃再次烤製，以溫和的溫度將內餡完全烤透，而表面的蛋液可以讓麵皮呈現出金黃色澤，令人食慾大增。

品嘗製作好的「陳皮紅豆月餅」時，不僅能吃到紅豆綿長的甜味，還能感受到陳皮的酸澀感，一絲豬油的香氣也會隨着陳皮紅豆的味道在口中蔓延。若是不習慣陳皮的味道的，不添加陳皮的紅豆餡月餅就是經典口味，能從頭至尾品嘗紅豆的甜味。

話你知道



紅豆作為食材在中國有數千年歷史，《詩經》中就有「苾稷粟麥」的記載，紅豆即「赤菽」。唐代製粉、熬泥工藝成熟後，出現了赤豆糖粥，是紅豆沙的雛形。宋代茶樓裏已有紅豆餡餅等糕點出售。紅豆沙月餅作為廣式月餅的經典口味之一，伴隨廣式月餅的發展而流傳，是接受度最高的傳統口味之一。

陳皮與紅豆的搭配可追溯至宋代。南宋食譜《吳氏中饋錄》是現存最早記錄陳皮與紅豆同煮的文獻，當時陳皮主要作為香料用於去腥解膩。

到了明代，《遵生八箋》正式收錄了加入陳皮同燉的紅豆羹食療方法。陳皮紅豆沙後來成為嶺南地區的經典糖水，在傳統粵式糖水舖和家庭中都非常常見。美食家蔡瀾就曾表示，「如果煲一碗紅豆沙，少了陳皮，就遜色得多了。」

將陳皮紅豆沙融入月餅，則是廣式月餅發展中的創新。陳皮月餅起源於清光緒時期，至今已有上百年的歷史。新會陳皮作為廣東「三寶」之一，以其「甘、醇、香、甜」的特有韻味，與紅豆沙結合後，既中和了甜膩，又增添了獨特的陳香回甘。

紅豆餡月餅源遠流長

港藝術館聯動粵美術館「字由人二」呈現漢字創意

【大公報訊】香港藝術館與廣東美術館聯動，首次將香港原創展覽「字由人二——漢字創意集」呈獻於廣州新興藝文地標——白鵝潭大灣區藝術中心，展期由即日起至12月15日。展覽是中華文化節2026節目之一，由香港設計師劉小康策展，以香港當代視角，從藝術、設計、生活至流行文化，多維度重新發掘漢字的故事。

「字由人——漢字創意集」展覽首次於2022至2023年在香港藝術館

舉辦，為「香港藝術：客席策展」系列之一，反應熱烈，吸引逾44萬參觀人次。今次廣州的展覽除延續原有精彩内容，更增設16套全新展品，合共展出近90套來自香港藝術館、私人藏家及機構不同媒介的作品，涵蓋從傳統書畫、字刻，到當代裝置與數碼藝術多元形式，讓觀眾能一站式飽覽跨時代、跨媒介的漢字珍品。精選展品包括愛新覺羅·溥儀（傳）《迴文詩三首》、當代藝術家徐冰《英文書法七言聯》、設計師及藝術

家靳埭強的《水墨為上》及當代藝術家魏立剛的《無題》等，層層拆解漢字結構與形態背後的視覺密碼，開啟通往書法、設計與當代創作交織的跨界之門。

展覽由康樂及文化事務署與廣東美術館聯合主辦，廣東美術館與香港藝術館聯合籌劃，於廣州市荔灣區白鵝潭南路19號廣東美術館新館4樓14號廳（位於白鵝潭大灣區藝術中心內）舉行，免費入場。詳情可瀏覽香港藝術館網頁。



▲「字由人二」展覽即日起至12月15日在廣東美術館新館舉行。



▲徐冰作品《英文書法七言聯》。



▲魏立剛作品《無題》。

展訊

「字由人二」
日期：即日起至12月15日
地點：廣州市廣東美術館新館4樓14號廳
免費入場參觀



▲《極境亞洲之生命奇跡》正在香港太空館放映。圖為影片中的小熊猫。
香港太空館網頁圖片

▼影片中藏狐母親在氣候變幻莫測的青藏高原上伺機捕獵。
香港太空館網頁圖片

演出資訊

《極境亞洲之生命奇跡》
日期：即日起至2027年6月14日
地點：九龍尖沙咀香港太空館
需購票入場觀看

《極境亞洲之生命奇跡》香港太空館天象廳放映

【大公報訊】香港太空館天象廳推出全新球幕電影《極境亞洲之生命奇跡》，帶領觀眾深入亞洲不同角落，探索野生動物在險境中的生存之道，見證牠們如何以超凡的適應力逆境求生，創造無數生命奇跡。

亞洲孕育着地球上多種極端的自然環境，包括險峻的喜馬拉雅山脈、乾旱嚴酷的戈壁沙漠，以至浩瀚深邃的太平洋海域。在這些極境之中，捕食者與獵物之間的生存競爭從未停歇。電影讓觀眾一探在

雪山之巔行蹤隱秘的雪豹、在荒漠中身手敏捷的長耳跳鼠，以及在深海外表可愛卻暗藏殺機的碎毛盤海蛞蝓，了解牠們在各自生存環境面對的考驗。

節目片長43分鐘，放映日期至2027年6月14日。節目放映時間為工作日下午5時；周末及公眾假期放映時間分別為上午11時、下午3時30分及晚上8時。門票現於香港太空館票房和城市售票網發售。有關節目詳情，可瀏覽香港太空館官方網頁。