

◀ 上接06版



↑ 擀面皮。



↑ 煎饼。



↑ 家人都喜爱王凤双做的水果饼。

2 水果饼看似简单 其实需要功夫

在王凤双做的众多饼当中，最适合夏天吃的就是酸甜可口的水果饼。

“水果饼其实非常简单，一下就可以做好。”8月12日傍晚，王凤双在自家向记者展示了水果饼的制作工序。首先，王凤双拿出一个小盆，往里面放入了一斤左右的面粉，然后加入一小撮食盐，再加入水，将面和成一个面团，并反复揉搓上劲，使面团变得更加有弹性。做好的面团，放在盆里盖上布，醒一段时间。

在等待过程中，王凤双制作起了水果馅。“这一次，我们做一个苹果香蕉馅的水果饼。”王凤双一边削着苹果皮一边说。水果饼的馅料也可以用其他的水果，比如菠萝、桃子等，她一般做苹果香蕉馅的比较多。

接着，王凤双快速地将苹果切成丁，然后放入碗中，加入少许葡萄干、适量白糖，还有沙拉酱，将这些材料混合均匀。接下来，拿出面团分成两份，用擀面杖擀成薄薄的面皮。然后，将一块面皮铺平，放入之前做好的馅料，再拿出一根香蕉切成片，均匀地铺在馅料上方，最后再盖上另一块面皮。就算是在家里做水果饼，王凤双也不含糊。组合好水果饼之后，她拿出一个小碟子，在饼的周围划上一圈，让饼的形状更加规整。

接下来，到了煎饼的环节。王凤双往锅里

倒上适量的大豆油，等油温合适时，将饼快速放入。只见灶上的火苗烧得正旺，如果是没有经验的人来操作，锅里的饼很快就糊了。而此时的王凤双丝毫不慌张，用整个手臂带动着锅不停地晃动，另一只手用锅铲辅助保持稳定。一两分钟后，她将饼翻面。这时，刚刚煎过的饼皮已经呈金黄色，火候刚刚好。

刚出锅的水果饼香气四溢，金黄诱人，最外层已经被煎得酥香，一口咬下去脆得咔咔作响。脆皮之下的另一层面皮却松软弹牙，十分有嚼劲。水果馅里，苹果还带有些许脆爽，葡萄干和香蕉让内馅的口感更为丰富，沙拉酱的加入让整个馅料带有丝丝奶香，吃起来十分香甜，同时也有水果的清爽滋味，一点也不腻人。王凤双说，如果家里有芝士，还可以在馅料里加入少许芝士，味道会更加香浓。

整个做饼的过程中，王凤双的动作十分迅速，一张饼只用了几分钟。王凤双笑着说，这都是以前练出来的，不能让客人等太久了。

这个看似不难做的水果饼，其实在很多细小的环节都需要下功夫。此前，也有不少人跟王凤双学做水果饼，但是他们回家做的饼都不如王凤双做的好吃，不是饼皮太油太硬，就是馅料味道不对。王凤双就鼓励他们，要多做多练习，一定会成功的。

3 一饼可包“万物” 家人朋友都喜爱

“老王，你什么时候做饼子告诉我一声啊，我等着去吃呢。”王凤双的饼十分受亲朋好友的欢迎，有时候走在路上，大家都会笑着问她家里做不做饼。

王凤双有着直爽的性格，朋友们也喜欢到她家做客。王凤双开玩笑说：“我也不是天天都会做饼，心情不好的时候，别人拿材料到家里来我都不做；心情好的时候，我就主动做好端出去给大家吃。”

其实，除了在夏天做得最多的水果饼，王凤双还会做各式各样的饼，比如豆沙饼、牛肉饼，还有韭菜猪肉的馅饼、纯素的馅饼等，只要想吃，王凤双都能做得好吃。

王凤双说，只要学会了做饼的技巧，很多饼的制作方法都类似，稍加变通就能取得不错的效果。比如去年她做给亲友吃的豆沙饼，用的面皮是稍微发过的，吃起来有弹性。在这个饼里，她没有放酵母，而是加入甜酒使面皮天然发酵，然后包入自己提前做好的豆沙馅。

还有卷饼，也是王凤双擅长的。将新鲜牛柳切好腌制后，加入洋葱等配菜一起炒，然后

再加入黑椒调味，最后包入提前煎好的面皮里。腌制过的牛柳嫩滑，还有黑胡椒的辛辣，搭配着有嚼劲的面皮，同样受到很多人的喜欢。

前几年，因为女儿生了孩子，王凤双辞去了工作，在家里照顾孩子。孩子们一天天长大，她在厨房忙碌时，他们也会围在一旁好奇地看着。当王凤双将饼端上桌，孩子们都抢着吃。特别是水果饼，最受孩子们喜爱。看着孩子们吃得如此香甜，王凤双也不禁露出幸福的笑容。而这张水果饼，也包住了整个夏天，成为了孩子们眼中最香甜的夏季美食。

记者周子琪 文/摄



定期存款 优惠利率

一年期，年利率最高 **2.15%**
两年期，年利率最高 **2.55%**
三年期，年利率最高 **3.05%**

· 以上利率仅供参考，以实际购买为准 · 请联系交行桂林分行各营业网点办理优惠利率 · 优惠名额有限，先到先得

广告