

第二課之二 月餅口味

在古代中國，中秋是祭祀的節日之一，月餅則是拜月時的祭品。唐朝時，流行一種餅叫“胡餅”。相傳，唐玄宗和楊貴妃在中秋賞月時，唐玄宗認為“胡餅”的名稱不雅，那時楊貴妃正好望著天上的明月，脫口而出“月餅”，從此“月餅”一詞便流傳於民間。直到明朝，中秋吃月餅的習俗才在民間流傳開來。而隨著時間推進及飲食習慣的改變，今日月餅的種類多達數十種。以下分別介紹幾個現代最具代表性的月餅，如：

京式月餅

京式月餅主要特色在於其甜度和皮餡比為 2：3，餅皮重用麻油，口感酥脆且清甜。京式月餅原為宮廷月餅，做工考究且程式繁雜居所有月餅之首。以自來紅月餅最具代表性。

廣式月餅

廣式月餅的特點是重油，月餅整體油光閃閃，呈金黃或紅褐色澤。餅皮以小麥粉為主，餡料又分為甜、鹹兩種，以蓮蓉月餅最具代表性。廣式月餅皮薄餡多(比例 2：8)，形狀精美、不易破碎且易於保存。

蘇式月餅

蘇式月餅起源於蘇州一帶，其色澤美觀、外皮層層相疊，薄脆如紙；內餡有甜、鹹兩種，製作方法又分烤、烙兩類。甜餅以烤為主，有豆沙、百果、棗泥、芋泥等等；鹹餅以烙為主，有肉餡、蝦仁等。

滇式月餅

滇式月餅以雲南特產-宣威火腿加上蜂蜜、豬油、白糖為餡料，配以紫麥麵粉為皮料烘烤而成。滇式月餅內餡甜中帶鹹，具有獨特的火腿香味，油而不膩。

冰皮月餅

冰皮月餅的特色一，不用經過烘烤的過程，在冰入冰箱之後即可食用。特色二，口感滑軟、有彈性。特色三，色彩潔白如雪。且冰皮月餅的製作程式簡單且環保，所以廣受消費者歡迎。

此外，除了傳統的月餅口味之外，台灣也發展出有特色的月餅，如：

蛋黃酥

內餡包裹熟蛋黃和紅豆沙，口感甜而不膩、鹹甜交錯，表皮香酥可口，還帶有鹹蛋黃的香氣。



綠豆椪

內餡包裹綠豆沙及五香肉燥，口感細緻滑順、帶著滷肉的香氣，外皮層次分明、皮薄酥軟。

冰淇淋月餅

口味多變、外型美觀且製作容易，深受年輕族群的喜好。

現代人多有養生保健的觀念，部分的人在中秋節來臨前會親自動手製作月餅，除了用料實在、安全衛生外，月餅的口味也可以依自己喜好做調配，同時在完成月餅時也能獲得成就感。且現今資訊發達，各樣的月餅製作食譜皆可容易取得。與其購買昂貴的月餅，自己動手製作豈不是更添加了中秋節的趣味性呢！

資料來源：

1. [維基百科-月餅](#)
2. [百度百科-月餅](#)
3. [維基百科-蛋黃酥](#)
4. [維基百科-綠豆椪](#)

相關資源：

1. [月餅作法大全](#)
2. 京式月餅 [圖片 1](#)、[圖片 2](#)、[圖片 3](#)
3. 廣式月餅 [圖片 1](#)、[圖片 2](#)、[圖片 3](#)
4. 蘇式月餅 [圖片 1](#)、[圖片 2](#)、[圖片 3](#)
5. 滇式月餅 [圖片 1](#)、[圖片 2](#)、[圖片 3](#)
6. 冰皮月餅 [圖片 1](#)、[圖片 2](#)、[圖片 3](#)
7. 冰淇淋月餅 [圖片 1](#)、[圖片 2](#)、[圖片 3](#)
8. 蛋黃酥 [圖片 1](#)、[圖片 2](#)、[圖片 3](#)
9. 綠豆椪 [圖片 1](#)、[圖片 2](#)

