

# 亲手做月饼 体验DIY乐趣

金阳小学五(1)班 金洛好

当时光走进七月,我们迎来了长达两个月的暑假生活。在这看似平凡的暑假里,我却经历了一次特殊的体验——做宁式月饼。

7月30日上午,在宁海传媒集团老师的带领下,我们参观了宁波草湖食品有限公司,并亲自体验了做月饼。我们先来到更衣室,换上工作服,戴上防尘帽,穿上鞋套,然后在工作人员的指导下,双手清洗消毒、进入风淋室……一系列消毒过程完成后才进入生产车间。听说这也是为了防止细菌接触食品

后产生发霉而做的措施。

进入生产车间后,我们围着师傅,耐心地听他讲解月饼的制作流程、注意事项……知识记作流程,我们都跃跃欲试,迫不及待地想大显身手了。在经历过无数次失败后,我终于积累了一点制作心得:先把月饼皮放在左手掌中,舀取芝麻馅放在月饼皮中心,然后用虎口包住,像比一个OK手势,再用左手大拇指慢慢地按压芝麻馅,食指在下面托住,右手保持不变的姿势慢慢地旋转,慢慢地收紧,转久了,开口也渐渐地合拢,渐渐地变小,最后将封口捏紧,若封口的小揪太

长,左手捏住一点,右手要趁月饼还未反应过来时,迅速拔掉它的小揪,在底部粘上芝麻一按压就成型了。

月饼看起来难做,其实做多了也就变得熟能生巧了。特别是对于我这种动手能力极强的孩子来说,虽然没有师傅那半分钟一个的手艺,但我也学得差不多了。总而言之,最重要的就是:要有耐心!新手一定要慢慢包,要不然月饼皮破了,就露馅儿了。

我在这个暑假里学会了做宁式月饼,你在这个暑假里又有了哪些收获呢?



## 月饼之行

实验小学三(1)班 葛育铭

月饼是久负盛名的中国传统食品之一。7月30日,我们小记者团来到宁波草湖食品有限公司,跟着大师傅学做美味可口的传统月饼。

来到车间门口,我们先换上了干净卫生的“工作服”,洗净双手后,戴上手套、帽子,俨然一副小小糕点师的模样。接着,我们跟随师傅进入了月饼车间。开始做月饼了,我先把事先准备好的面团均匀压大,师傅告诉我,“厚薄要均匀,要不然裹馅儿的时候容易露馅儿。”接下来,我把事先调好的馅儿放在皮中间裹起来,就像给一个害羞的小姑娘裹上了一层皮袄。裹馅儿可是个技术活,稍不小心就会露馅儿,这样月饼就像负伤的士兵没有了威风。为了让月饼不粘手,我们还要在月饼表面撒上一层薄薄的面粉和芝麻,就像给他披上了一层白纱。最后,我们把它轻轻压成饼状,扎个小孔,放进烤箱。

20分钟后,香喷喷的月饼就出炉了,香味四溢……我再也经不起香味的诱惑,迫不及待地抓起一个就往嘴里塞,满满一大口,只觉得软糯可口,香甜美味。

美好的时光总是那么短暂,为了这次“月饼之行”,我虽然舍弃了玩的时间,但当那美味可口的月饼刺激我味蕾的时候,一切都值了!

## 自己做的月饼真好吃

山水小学三(4)班 葛雨桐

7月30日上午,我来到宁波草湖食品有限公司,参加小记者团的采访活动,我早早地等在集合地,与小伙伴们汇合。

活动开始了,老师不仅带我们参观了草湖食品有限公司,还给我们介绍了宁海传统美食的资源、种类、特点,以及背后的故事……听了那么多,我们都有点跃跃欲试了,于是,老师告诉我们,小记者团来到

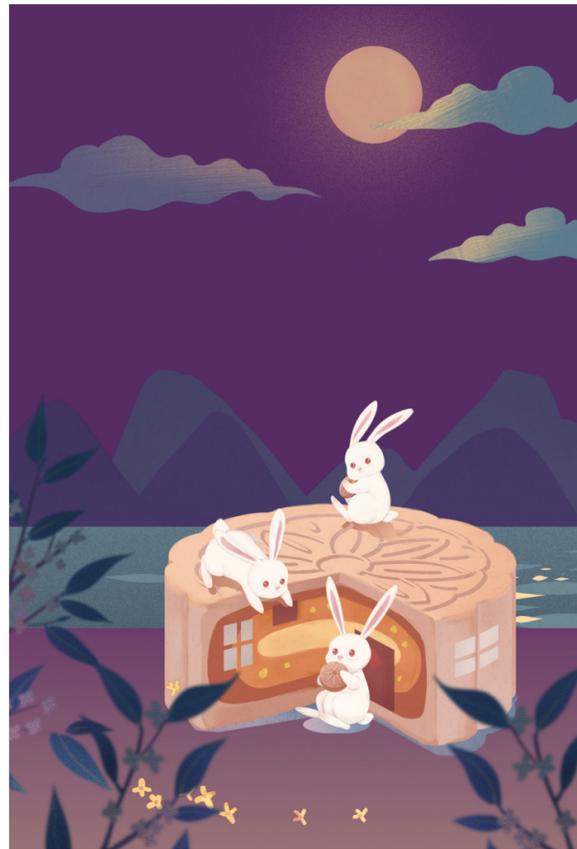
这里还有一个重要目的:体验并学习怎么做月饼!

开始做月饼了,我们的老师是有着几十年经验的老师傅。师傅一边讲解,一边手把手教我们,第一步,把发酵好的面粉拿出来擀成皮,第二步,把擀好的皮捏成包子的形状,第三步,用模具把它包成月饼的样子,第四步,在月饼上撒一些云南小芝麻,并在上面打上四五个洞,最后把月饼放到烤箱里烤个18分钟,时间到了,香喷喷的月

饼出炉了,我迫不及待地拿了一个热腾腾的月饼,大大地咬了一口,浓郁的芝麻香充满了整个口腔,实在是太美味了!

结束以后,我们还能把自己做的月饼带回家,分享给爸爸妈妈。真是一个意外的惊喜呀!这月饼可是亲手做的呢,带回去给爸爸妈妈吃,他们肯定会特别骄傲的!

今天真是一个特别高兴、特别有意义的日子!



## 第一次做月饼

山水小学三(4)班 葛丛语

7月30日,我参加了宁海传媒集团组织的第二次小记者采访活动。老师提前一天告诉我们这次采访的一个重要任务——到宁波草湖食品有限公司学做月饼。

当天上午,在参观了企业后,我们兴高采烈地排好队,穿上工作服、戴好帽子、穿好鞋套、排队洗手、全身消毒……终于到了最激动人心的环节了,我们马上就要进入食品生产车间体验亲手制作月饼了。

进入车间,我看到很多同样穿着防护服的叔叔阿姨,老师告诉我们这些叔叔阿姨们都是我们的师傅。于是,我赶紧向一位师傅请教,“怎么把月饼做得又圆又好?”师傅告诉我:“做月

饼心要细,手要稳,千万别急。”在师傅的指导下,我先拿一个月饼皮,再拿一个团成球的馅儿,用皮包住馅,搓成一个圆球,沾上黑芝麻,把有芝麻的那一面放入一个圆形的模具里面,然后用手轻轻地压平,这一步千万不要太用力,不然这个月饼就会“吐”了。

我按照师傅说的办法做了一个,果然很成功,师傅还夸我做得好呢。最后,经过烤箱烤制,香喷喷的月饼就制作完成了,我们也品尝到了自己亲手制作的月饼,太幸福了!

通过这次体验,我了解到了月饼到底是怎么制作的,也体会到了叔叔阿姨们上班的辛苦,是他们让我们吃上了好吃的月饼,所以深深地感谢他们!

## 做月饼

回浦小学四(8)班 胡诗妍

7月30日,是一个不平凡的日子,因为在这一天,我和我记者的同学们一起去了宁波草湖食品有限公司,亲手体验了做月饼的快乐。

一大早,我就从床上蹦了起来,换衣、洗漱、吃早饭……8点10分,我们终于来到了草湖的门口。老师还没来,可妈妈却先回去了,我就在那儿静静地等着,不时看看手表,时间过得可真慢啊。等了20分钟左右,老师可算是来了。

好不容易将所有同学都等来了,在参观了企业之后,我们进入了最激动人心的一个环节:做月饼。我们每个人都戴上了帽子,穿上工作服,套上鞋套,在消了一次毒后进入了生产月饼的无菌车间。

刚一走进,我们就分散开来,一人找一个师傅学习做月饼的其中一个步骤。我呢,就跟着一位奶奶学包馅儿。我跟你们说呀,这包馅看似简单,其实学问可多着呢!那位奶奶告诉我,馅儿要多一点点地往里塞,馅儿要多一点点地往包上来,封住口,再揪下多余的,粘在下一张皮上。瞧!包馅儿可一点都不简单!

该回家了,我们依依不舍地离开了车间,但我们每个人都拿到了一袋自己亲手做的月饼,也很开心。我迫不及待地拿出一个品尝。哇!又酥又香,自己做的才更有味!

今天真是太令人高兴了,我去草湖参观,又做了月饼,还带回一袋和家人品尝。哎呀!今天晚上我肯定要睡不着啦!



## 学做宁海“老味道”

宁海海亮公学小学部 刘姝含

7月30日上午八点,我们小记者团被邀请到宁波草湖食品有限公司进行采访,真是太开心了。

一到公司,负责人就接待了我们,并且陪同我们参观了企业,边走边讲了很多企业的创业小故事,以及宁海传统美食的特点、品种。

最激动的时刻来临啦!我们走进生产车间,亲身体验了月饼的制

作过程。在月饼师傅的指导下,我戴好了手套,先把处理好的面团轻轻地揉搓成圆形,再把它慢慢挤压成饼状,这里要注意力量的把控,等我完成得差不多了,师傅告诉我:“我可以放馅了。”馅是师傅称好重量的芝麻团,我小心翼翼地把它放在上面,捏着两边把馅包起来,慢慢揉成圆形,快看,我的月饼已经有模有样了。现在,轮到模型发挥作用了,一放一压一挤,美丽的月饼出炉了。

“现在,我们把月饼放进烤箱,等过20分钟,马上就可以吃了。”等待的时间特别漫长,但是闻着甜甜的月饼香味飘出烤箱,我们充满了期待,用手托着热腾腾的月饼,轻轻地咬了一口,真甜真香啊!可能是自己做的缘故,我觉得这是世界上最好吃的月饼。

今天是有意义的一天,我终于学会了做月饼!

## 小记者探秘月饼生产

潘天寿小学四(2)班 王博乐

7月30日,宁海传媒集团小记者团暑假班第二次实践课开始了。小记者们来到宁波草湖食品有限公司,开启了一场月饼生产制作的探秘之旅。

草湖食品的相关负责人向小记

者们介绍了企业的发展历程,并通过采访、抢答等方式向小记者普及了宁海传统小吃的基本知识。互动环节结束后,小记者们跟随着工作人员的脚步,走进生产车间,近距离观看月饼生产线,亲自体验做月饼。

体验开始了,孩子们在月饼师傅手把手地教授下,有模有样地操

作起来,擀皮、包馅、压模……20分钟后,美味的月饼出炉了,小记者们仔细品尝了热腾腾的月饼,都说,“自己做的月饼太好吃了。”

活动结束,小记者们还领到了一份自己做的月饼,这次既长知识又饱口福的活动,让小记者们收获满满。

梅林小学四(4)班 徐婉璐

7月30日上午,我和小记者团的同学们一起来到宁波草湖食品有限公司,参观宁海本土企业、体验月饼制作。

生产车间可不是我们随随便便可以走进去的,我们要穿上工作服,戴上帽子,还有重要的一步那就是全身消毒。进入生产车间还要戴上手套才可以开始做月饼。

在车间,师傅们已将制作月

饼所需的材料准备好了。在“糕点大师”的指导下,先把发酵好的面粉擀成圆形,然后把满满的芝麻馅包进去,慢慢合口,搓成圆形。然后,用模具压成扁圆形,并撒上芝麻,再扎几个小孔,放进烤箱里烤20分钟就完成了,这就是低糖黑芝麻月饼。我小心翼翼地用包装盒包好说:“我带回去给妈妈吃。”

吃着自己做的月饼,幸福感满满的,今天可真是有个有意义的日子。

## 亲手做月饼

——我们别样的采访活动

## 巧手做月饼

城西校区四(4)班 姜欣语

7月30日上午,宁海传媒集团的小记者们来到宁波草湖食品有限公司,亲自体验做月饼,传承和弘扬中国传统文化。

进入车间,小记者们看到各式各样的月饼食材,都热情满满、跃跃欲试。动手前现场的月饼师傅们详细地讲解了月饼的制作方法,小记者也跟着师傅一步一步

进行操作,面团搓圆、压平,放入芝麻馅,轻轻裹好,压模……虽然步骤听起来很简单,但我发现实际操作起来太难了,里面有很多技巧。不过,最终在老师耐心的指导下,我们渐渐掌握住了要领,经过20分钟的烘烤,一个个香甜可口的月饼呈现在大家面前。

通过今天的活动,让我感受到了月饼制作的不易,也更懂得要珍惜粮食,不能随意浪费!