

●宁夏梦马年华文化传播有限公司(统一社会信用代码:91640100MA760J0H6M)遗失公章、财务专用章、法人代表(李莉莉)章各一枚,声明作废。

●秦朝晖遗失档案托管证,证号:B-58060,特此声明。

●银川市西夏区溢香源粮油加工厂(统一社会信用代码:92640105MA761NCQ2E)遗失公章及法人代表(刘加波)章各一枚,声明作废。

●银川市燕庆实业发展公司(统一社会信用代码:916401002277880820)遗失公章一枚,声明作废。

欢迎刊登分类广告

电话:6036433

谁能想到,花卷这个日常饮食中不起眼的面点主食,有一天也会成为网红。

短视频平台上的多肉花卷不断刺激着人们的食欲,这道形似玫瑰、内藏乾坤的面食,正以全新的“碳水炸弹”姿态重构着人们的早餐餐桌。不同于记忆中干瘪寡淡的葱油花卷,如今的网红多肉花卷以近乎奢侈的肉馅配比颠覆传统——肉馅饱满,层次分明。千年面食智慧与当代饮食品位碰撞出奇妙的火花。

A 碳水与肉的双倍快乐

“要3个多肉花卷!”清晨7点,北安巷一家包子铺里,蒸笼掀开的瞬间,层层叠叠的白色雾气中浮现出一个个形如花苞的胖软身躯。

老板杨玲飞的围裙还沾着面粉,手中铁夹精准夹起拳头大小的花卷。透过蒸笼的氤氲水汽,可见面皮呈现出完美的淡琥珀色,褶皱间隐约透出酱色肉粒,表面油光随着热气微微颤动。葱香混着麦香,咬开的瞬间,肉汁浸润松软的面芯,颠覆了人们对传统花卷的刻板印象。

不同于传统花卷的含蓄,多肉花卷以极具冲击力的“肉欲美学”走红社交平台。在短视频里,人们热衷于拍摄它的“撕开瞬间”——当层层叠叠的面皮被扯开时,酱色肉馅呼之欲出,葱花与辣椒面点缀其间,总能引发屏幕前的集体馋虫骚动。咬下去,先是面皮的柔软,随即是丰腴肉馅的咸鲜,油脂恰到好处地渗入面层,正是年轻人戏称其为“碳水与肉的双倍快乐”的原因。

B 从传统面点到『卷王时代』

任何创新都不是横空出世,就像多肉花卷,它必定深植于中华面食文明的土壤之中。唐代《膳夫经》中“以面为皮,裹肉为瓢,蒸而食之”的描述,与今日多肉花卷的工艺有异曲同工之妙。随着发酵技术的成熟,宋代《吴氏中馈录》已出现“卷子”的记载,这种用面皮包裹馅料后卷制而成的食品,已接近现代花卷的形态。明代《饮膳正要》更记载了分层蒸饼的明确技法。

传统花卷多依赖葱油提味,是物资匮乏时代的智慧产物。其实夹肉花卷在地方饮食中早有端倪,北京、天津、河北等地流行的“肉龙卷”(又称“懒龙”),就是用发酵的面皮包裹肉馅蒸制而成,与如今的网红多肉花卷已颇为相似。

2022年,面点企业粮觅食品推出首款工业化多肉花卷,将地方早餐店的手工肉卷升级为工序精制的面点产品。随后乐肴居、安井等厂家也纷纷入局,推出各自的多肉花卷产品,并迅速获得市场认可,晋级为国民美食。

多肉花卷的爆发式流行,恰恰契合了当代饮食心理的变迁。随着中国早餐市场规模不断扩大,消费者需求已从单纯的“吃饱”转向追求“美味与趣味兼备”。而多肉花卷这种“碳水+蛋白质”的高效组合,正完美契合了当代食客的饮食需求。

多肉花卷 让快乐与肉肉齐飞 碳水+肉的双重暴击

记者 李尚 文/图



早餐天花板。



多肉花卷。

C 多肉花卷的手艺密码

多肉花卷脱胎于传统花卷,其做法对于深谙面点之道的老师傅来说并不算难。

杨玲飞不仅擅长包包子,更有一手制作花卷的好手艺。“秘诀在三揉三醒”,她一边揉着面团一边解释道。面粉中加入酵母与微量砂糖助发酵,水温严格控制在35℃。第一次醒发要等待面团绽放出密集的蜂窝孔,这通常需要30分钟以上。

肉馅选用三肥七瘦的猪前腿肉。杨玲飞的独家配方是:肉糜加入姜末与辣椒面后,浇上滚烫的熟油激发香气,再调人生抽、蚝油和胡椒粉。“冷藏1小时让肉充分吸收调料”,她边说边将馅料均匀地抹在擀开的面片上,“要铺满但别贪多,否则卷的时候容易溢馅”。

最关键的整形环节开始了。撒满葱花的面片被卷成长条,切成两指宽的剂子。取两个剂子叠放,用筷子在中间用力压下,两手捏住两端轻轻拧成螺旋状。“看,像不像双生花?”杨玲飞托起一个生坯,“这个手法能让肉馅在蒸制时从层次间微微露出,最是诱人”。

生坯需要二次醒发15分钟。她轻按花卷表面测试回弹,“没发透就蒸,面皮会死板;发过头了肉香又会散。”待花卷变得轻盈饱满,送入蒸箱猛火蒸20分钟,关火后还要闷3分钟防止塌陷。

蒸好的花卷被端出时,后厨弥漫着诱人的复合香气。杨玲飞用刀切开一个,展示着横截面:“瞧这一层一层的,多好看!每层都夹着肉,这才是正宗的多肉花卷。”

D 唤醒面团的魔法时刻

在多肉花卷的制作过程中,二次醒发是决定成败的关键环节。这个常被家庭制作者忽视的步骤,在专业面点师眼中犹如唤醒面团的魔法仪式。

“面团是有生命的。”杨玲飞轻抚着醒发中的花卷生坯说道。当酵母在适宜的温湿度下持续产气,面筋网络会像气球般舒展扩张。此时用手指轻按坯体,会留下缓慢回弹的凹痕——这正是面筋延展性与弹性达到最佳平衡的标志。若回弹过快说明发酵不足,完全不回弹则意味着已经发酵过度。

现代食品科学为这项古老技艺提供了理论支撑。理想的发酵环境能让面团产生更多蜂窝状气孔,这些微型气室在蒸制时会形成压力差,促使肉馅的油脂反向渗透进面皮。正是这种物理变化,造就了多肉花卷标志性的“肉香入面”特质。

这个看似静止的过程,实则是微生物与面筋的完美共舞。传统花卷由此完成了它的华丽转身。当顾客咬下那口暄软多汁的面卷时,咀嚼的不仅是碳水化合物与蛋白质,更是一种流动的饮食文化。



香迷糊了。