

聊城 饅记



准备面粉



手工揉面



开酥



鲜花饼满是香甜

文/图 侯明明 刘立雪

夏日时节，满城花开。

屈原曾写：“朝饮木兰之坠露兮，夕餐秋菊之落英。”说的就是以鲜花为食。泡一壶红茶，吃花赏花，不负人间至美清欢。

先是玫瑰花酱再是鲜花饼，有着31年历史的一点心意刘记老铺将鲜花做成道道美食，让鲜花的香甜在舌尖绽放。

6月5日，记者来到位于聊城古城楼东大街的一点心意刘记老铺，亲历鲜花饼制作、烘烤的过程。当天一早，一点心意糕点师田小盈带领工作人员，在鲜花饼车间开始了一天的忙碌。田小盈



入炉前的鲜花饼

告诉记者，店里的鲜花饼现做现销，每天要制作150公斤左右，供应市城区九家门店。

一点心意总经理刘菲介绍，最先盛开的玫瑰花叫“头水花”，“头水”玫瑰花香味浓、涩味淡、花瓣厚，做出的玫瑰馅料不仅香

味浓，甜味也足。“我们的玫瑰馅料以平阴玫瑰花为原料进行制作，新鲜采摘，新鲜腌制。”刘菲说。

好的鲜花饼，一方面要馅料



糕点模具

新鲜，不用玫瑰花酱、香精、色素等添加剂；另一方面则要饼皮酥软。一点心意沿用传统做法，将面团擀开后层层叠起，再重复多次，虽有些掉渣，但还原了滇式酥皮的独特香酥。

将做好的鲜花饼放进烤箱，饼皮在高温烘烤下慢慢鼓起，逐渐金黄。鲜花饼一出炉，香气瞬间弥漫开来。记者迫不及待拿起一个咬上一口，层层麦香冲开味蕾，紧接着的是大片大片的玫瑰花瓣，入口细腻软糯，又略带嚼劲，从内到外都散发着清甜。

以花为食、食有花香，是一点心意独有的浪漫。以匠心致玫瑰，从一朵花到一块饼，把夏天的味道留在味蕾，时间见证的不仅是一道美味，也是一个香甜的故事和一门技艺的传承。

在浪漫的夏季节

遇到

鲜花饼



手工制作的玫瑰花酱