

世界真奇妙

“脑洞大开”的月饼

每到中秋节，各大品牌商家就开始大展身手，势必要成为月饼界“最靓的仔”，五仁、豆沙、枣泥……早已满足不了消费者多元化的需求。而爱琢磨的商家想出各种招数，在月饼里大做文章，有些让人眼前一亮，有的让人大跌眼镜。这些“脑洞大开”的月饼，同学们，你吃过几种呢？

生僻字月饼

盒马和新华书店的联名月饼以“把知识吃进肚子”作为卖点，推出了识字月饼。月饼的外观以字典作为设计原型，红黄蓝的经典配色以及文字版式，看着就是知识满满的感觉；重点是，每个月饼上面都印着一个红色的生僻字，同学们来看看，你们认识这些生僻字吗？

韭菜月饼

一提到韭菜，同学们可能想到的是韭菜水饺，大大的虾仁，搭配韭菜和鸡蛋，鲜嫩多汁，营养美味。而把韭菜与中秋节联系到一起，是很多人无论如何也想象不到的。可是现实生活中，确实存在韭菜月饼，人类的好奇心真是无限大。

老干妈月饼

这一款月饼外表看起来还比较正常，就是写了个“鲜”字的苏式月饼，可是里面的馅料却是大有讲究，居然是老干妈炒小鲜肉。同学们，你敢不敢尝试一下这款“鲜”月饼？

小龙虾月饼

小龙虾被提前清理干净，煮熟剥壳，混合肉馅，包成月饼，烤熟开吃，同学们别以为我是在开玩笑，市场上真有这种小龙虾月饼。虽然小龙虾月饼好吃，但是仅局限于热吃，加工好的小龙虾月饼，该有的汤汁，都凝固到里面了，吃起来就不那么好吃了。小龙虾就是小龙虾，为什么非要和月饼牵扯到一起？

油泼辣子月饼

2020年，西安科技大学高新学院，制作了12种口味，3万多块月饼，于中秋前送至1.2万多名师生手中。除五仁、白莲蓉、板栗、豆沙、枣泥、黑芝麻、凤梨、哈密瓜这些常规口味外，还有四种陕西特色风味月饼：冰峰经典豆沙、油泼辣子咸蛋黄、腊牛肉五仁、长安葫芦鸡，是不是种类齐全呢？

香菜月饼

同学们，你爱吃香菜吗？香菜这东西有些人爱得不行，没有香菜就像少了灵魂一样；可有些人光是闻到香菜的的味道就差不多要当场晕倒。令人又爱又恨的香菜和月饼组合在一起，会是什么样的味道呢？

辣条月饼

辣条月饼，你没有看错，据新闻上报道，在2019年9月12日，一块直径2米的巨型辣条月饼亮相湖南省平江县石牛寨，吸引了众多游客与当地村民。据了解，该月饼重达500斤，以平江辣条和辣酱干为馅料，耗时3天制作完成。这样的“巨型”月饼，同学们见过没有？

### 竹炭月饼

你敢不敢尝一口乌漆墨黑的竹炭月饼？现在什么都要讲环保生态，加入食用竹炭粉烤制的月饼口感清淡，低糖、低脂、低热量，不油不腻，据说对胃还有不少益处，虽然样子有点奇怪，但也不妨一试。

### 巧克力香辣牛肉月饼

黝黑的外表是巧克力做的，里面是麻辣牛肉馅。甜甜的巧克力，麻辣鲜香的牛肉馅，简直就是甜咸搭配的现实版写照，这种月饼应该属于中西结合，然后偏向于西式快餐。仔细想想，一个月饼，包含了牛肉、面包、巧克力，主食加甜品，真可谓是一应俱全啊！

### 普洱菊花月饼

普洱菊花月饼，主打养生的一款月饼，和上面的几种月饼相比，明显健康多了。虽然不知道是什么味道，但是看起来挺降火的，“吃一口嗓子不痛，吃两口告别咳嗽”。

### 脏脏月饼

脏脏月饼，当你不顾自己的形象咬下去时，皮肤上厚厚的一层可可粉会让你在几秒钟内变得邋遢。接下来，牙齿间流过一层调味巧克力酱，香浓的巧克力会在唇部温度下慢慢融化，然后奶油味会通过缝隙流入口腔。闭上眼睛，感受奶油和巧克力酱的混合。

### 冷锅串串月饼

牛胸肉、牛百叶、牛蹄筋、牛舌、牛肚，再加上豆皮、腐竹、笋串起来，搭配鲜香麻辣的藤椒锅底，红油拌上芝麻做成馅儿，酥皮叠加香辛料的多层次味感，既保留了传统苏式月饼的酥软，又添加了很多年轻人追求的新鲜感。这么多五花八门的串串月饼，同学们，敢不敢来挑战一下？

（综合整理于网络）