



看,我自己做的饼干

本报首期烘焙班火爆登场

11月11日,光棍节,一大早起来有点清冷,可是在《城市假日》第一期烘焙班的培训现场却特别温暖,二十多名学员围着我们请来的两位专业烘焙老师——应老师和周老师正兴致勃勃地学习曲奇和蛋挞的做法……

文/见习记者 徐秀秀 摄/胡梅铭

3个女人一台戏, 20个女人呢?

截至上周五,我们一共接到了30多个报名学烘焙的电话,参加第一期活动的有20位,几乎全是年轻的MM。滨江职业学校特地给我们安排了面包工场的大场地,可是很多MM都站到老高的台子上,把脖子伸得老长老长,眼睛瞪得老大老大,生怕漏掉一个步骤,真的很夸张哦。

台下,老师开讲了。台上,20个女人热烈起来:“老师你再做遍好不好啦?”“老师能不能把配比再说得细点?”俗话说三个女人一台戏,这二十个女人在一起可就不得了了,周老师一见这乱烘烘的局面赶紧举手说:“大家先听我说完!”于是,教室又恢复安静。

跟妈妈一起来的孩子最开心

学员中有个孩子很惹眼,叫做江南(音),才10岁却已经戴上了眼镜。江南嘴巴厉害,在场的许多姐姐们阿姨们都被她逗得没

话说。“这个小孩真当厉害,现在的小丫头真不得了。”一旁的学员忍不住都要感叹一番。江南看见什么都要亲试一下,“我要试我要试,给我先试!”“哎哟,好重呀,我没力气了啦。在搅拌面粉的时候她也要参与下,不过好象没帮上太多忙噢。江南做的饼干一眼就可以认出来,都是小小的,一个一个的五星星花,整整做了一大盘,可是因为江南做的饼干太小,出炉的时候有点焦。江南就很沮丧地开始叫“饼干饼干,我的饼干焦的。”小记尝了块,“嗯,焦了更好吃!很香!”江南立马笑了。离开的时候很多学员对江南说,“江南你下周来不来啊,一定要来的噢!”

惟一的男学员很绅士

20位报名来参加第一期烘焙班的大多是女孩子或者年轻妈妈,只有一个男生夹杂其中。不过,这个须眉可丝毫不让巾帼,上课的时候比在场的所有MM都要认真,也不像MM那样七嘴八舌地问,只是静静地听,把所有的笔记都写在手机上。记者了解到,他

报的是全程的课程,本以为他是来学了自己开店去呢,结果他说做甜点是他的嗜好,“我家里还有个烤箱呢!”这么多女人手忙脚乱的时候,他却很绅士地站在旁边看,在MM们的热烈邀请才动手做一做饼干。

自己做的饼干 干净好吃又便宜

为了方便大家回去操作,周老师和应老师为我们烘焙班准备的原料都是超市里可以买到的简单材料:500克面粉、少量的泡打粉,另外就是黄油、牛奶、鸡蛋了。这些简单的材料做成了好多好多盘饼干和蛋挞。“哇,点心店的利润太高了吧?”“是的是的,回家自己做还可以多放点好东西,肯定要比外面的好吃又卫生。”MM们一边看着一边议论。周老师指点说,要想点心好吃那么就多放黄油牛奶就是了,黄油是其中最贵的材料,不过自己在家做放再多也花不了多少钱呢!

终于到学员自己动手的时候了!大家轮流把老师教的过程试了一遍,“哇,打面粉真的很累的,

你试试看。”大家一起干,气氛异常热烈。只是大家做的饼干大大小小各种形状都有,好处是出炉的时候一眼就能认得自己做的。于是各自拿着学校准备的食物纸包着自己做的饼干带回家去,无论是分给谁吃,那可是自己做的噢,想想都觉得开心呢!

结束的时候,女人们七嘴八舌开了,“我还想做菜呢,有没有这个培训课呀?”当然,如果有这个条件肯定会开的,只是MM们可别吃着碗里的就看着锅里的了,还是先学好这个烘焙的课程吧!应老师说了,大家下期来,一定要戴上围裙,记住了没有?

后记:首次烘焙活动很成功,来的MM都觉得一个早上时间不够用,大家的积极性异常高涨,学习的过程一起协作很开心,而这个单身节也就变得温暖无比。欢迎想学烘焙的MM继续报名。另外,我们的培训班是滚动进行的,课程1—5期循环推出,如果还想学做饼干,要等到第6期,MM们仍然可以选择全程报名噢!

本周烘焙班课程

学习内容:凤梨酥、榴莲酥
时间:周六(11月18日)上午9:30分至11:30分
地点:复兴路235号杭州江滨职业学校(公交K39路、K404路、20路、308路等线路海月桥站下车就是;自驾车沿中河高架南星桥方向到复兴路口下,再往前开几百米就到了)
学费:单次50元,全程5次特惠价200元
报名地点:浙报采编大楼2602室
咨询电话:85311203、85311080
下周(11月25日)学习内容预告:批萨、苹果派
想学吗?赶快拿起电话报名吧!

●七嘴八舌

沈笑悦(12岁):今天学得好开心,我带了两块自己做的饼干回家,一块给妈妈,一块给爸爸。(笑)

小记旁白:最小的报名者,没有家长的陪同一个人就来了,一个很乖巧的女孩子,话不多却很聪明,和她的名字一样看见她就觉得很开心,笑悦说自己很喜欢做菜,经常下厨帮妈妈。她回去的时候只拿了两块饼干,对我说,记者姐姐你们很辛苦的,剩下的你们多拿点回去吧!把我小小的感动了一番!

小洁:我老公就爱吃蛋挞,我就是为了学这个来的,不过今天时间关系没有亲手做全部过程有点遗憾,但还是蛮开心的,就是怕回家还是不会做。

小记旁白:学点心可不是一步到位,要在家实践好多次才能做出味道超级的点心,MM只要耐心学、耐心做,绝对会让你老公赞个不停的。

金妈:你看我这个身材,就喜欢吃这种甜点。老师教的蛋挞蛮好,不像肯德基的酥皮那么油,这个做起来简单,而且健康又好吃。

小记旁白:这个好处显而易见,自己做的点心当然更安全更放心更营养,当然还更温暖呢!

沈莉:我觉得大家一起做好开心噢!不过最好发个简单教材给我们啦,我们要是记得不仔细,回家要忘记的!

小记旁白:这位MM的意见很好,我们已经跟老师沟通好了,下周会补上教程。

●贴士

曲奇做法

材料配比:每100克低筋粉配奶油80克、黄油适量(按照喜好添加)、糖粉30克、蛋30克、香草粉0.3克(可以不加)

步骤:揉面、打蛋,混合后放入标花嘴,做出饼干模型,放入烤箱

温度:上170下200 烘焙时间10分钟

蛋挞做法

材料配比:每100克低筋粉配黄油40克、糖粉50克、蛋30克、盐0.75克、奶油香粉0.3克、发粉0.5克

蛋皮材料:蛋250克、糖75克、牛奶50克、水150克

步骤:揉面、打蛋,混合后放入蛋挞模型,然后往模型中倒入蛋皮,放进烤箱

烤箱温度:上200下210 烘焙时间20分钟

爱上一种叫葡萄酒的精灵

文/徐秀秀 摄/苏苏

有故事的东西总是能更加吸引人,葡萄酒就是这样一种说不清道不明的暧昧温暖的精灵。全世界的葡萄酒品种无穷无尽,只是这次的葡萄酒来头有些不小,法国最大的葡萄酒制造商“卡斯特”11月10日晚在杭州萧山举行了鉴赏会,这是其在中国大型推广的最后一站。

法国卡斯特集团是欧洲第一、世界第二大葡萄酒跨国集团,2005年营业收入折合人民币近200亿元,相当于同年中国所有葡萄酒企业销售收入总和的两倍。经过战略调整,卡斯特与北京东海鑫业公司结盟,将世界最有酿酒传统的波尔多等地区

的3500多种法国纯正原装葡萄酒带进中国。

当晚,美女与美酒同时亮相。为了更快地传播有关美酒、浪漫、健康、品位这种法兰西式的新生活方式,东海鑫业与亚洲电视台合作,携卡斯特葡萄酒独家冠名了“2006亚洲小姐中国区竞选”,美丽女人的万种风情与醇正红酒的甘甜口感相映成趣。

小记本身不会喝酒,更不用说专业品酒,但是当晚喝到的红酒却令我有感动的知觉。喝的是呈明亮的深紫红色的葡萄酒,挂杯不错,还具有浓郁的黑加仑子的味道,在唇齿之间时化为无形。借着这样的尊贵而浓厚的红酒文化的侵袭,于是爱上了一种叫做葡萄酒的精灵。



城西刮起美食狂飙

豆豆

民以食为天。11月20日—11月26日持续一周时间内,e休网将在城西掀起一场美食狂飙,喜爱美食休闲的朋友们将可享受一周低折扣饕餮餐机会。

时入初冬,正是寻访特色美食好时节。e休网利用拥有全市1000多家美食休闲会员单位的优势,将为市民准备一场为期一周的饕餮盛宴。届时城西古翠路、丰潭路、竞舟

路一带的特色餐饮休闲商家中,有包括渔海鲜、石塘人家的小海鲜、缘一锅、川之秀、干锅居等川湘菜,山里农庄、一锅鲜、金驴羊食府等特色农家菜,还有拉芳舍、金田中、紫樱花等咖啡西餐店和茗士茶楼等共25家,持续统一按7.7折酬宾。只要通过e休网的预订热线预订消费,每天还将有1到3家商家提供5折惊喜折扣,让你和你的家人、朋友一起尽享口福之欲。