



自己动手 烘焙乐趣无可替代

文 / 见习记者 徐秀秀 摄 / 胡梅铭

上周六,假日烘焙学堂进行得照例很圆满,大家收获满满地回去。

这次来的很多MM告诉我,第一期学了饼干的做法后,自己回家已经试验过了,有的说自己动手做起来还是挺难的,做出来以失败告终,不过还是做得很开心的;有的说自己很有天赋,做的饼干和老师的可以一拼了。我听了当然高兴得不得了,虽然我可以想像自己做的肯定会有多烂就有多烂,但是学员们有收获我就觉得那也是我的收获啊。

有了第一次学习的经验,这次有MM带了很漂亮的本子和笔来听课,笔记记得超级认真。也有妈妈上次报名了单期,这次来就说早知道报全程了,也有很多MM过来

就直接报名了全程。一位新参加烘焙的妈妈再三的问我,这个学了是可以回家做的吗?当然啦,不能回家做来这里学干吗呀?

这次做的凤梨酥和上次的饼干有的步骤很类似,不过老师还是再从头戴了一遍,老师上次说要带围裙和装凤梨酥的小盒子,这回大家到是都带来了。MM们焦急等待着快要出炉的凤梨酥,手里个个拿着精致漂亮的小盒子,望眼欲穿的样子很可爱哦!郭子怡是妈妈带来一起学的,很文静的小姑娘,为了和别人的点心区别开,她在凤梨酥上用豆沙做出了各种不同的娃娃表情,非常可爱,是不是很有创意呢?

为方便读者们相互交流烘焙心得,我们开设了新的烘焙堂QQ群:33404540,欢迎加入。

本周烘焙班课程

学习内容:批萨、苹果派

时间:周六(11月25日)上午9:30分至11:30分(下周起改为下午2:30至4:30)

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

报名地点:浙报采编大楼2602室

报名电话:85311019、85311203、85311080

下周(12月2日)学习内容预告:

蛋糕胚和慕斯蛋糕

接受第二期全程报名,5次课程优惠价200元,再送价值50元的精品一份。

人物名片



应小青:从教17年,高级教师,点心技师,浙江省烘焙比赛中点制作第一名,全国烘焙比赛银奖,浙江省技术创新能手。看看,我们请来的老师厉害吧!



拉面的课堂笔记



凤梨酥之千变万化

老师在教室里竖了块黑板,上书做凤梨酥的酥皮需要的材料,分别是:黄油900克、糖粉225克、蛋黄150克、炼乳225克、奶粉150克、盐8克、面粉1250克。这是大“剂量”的,想家里少做几个,就按比例减量吧。

老师教的步骤是:

1、放入糖粉与黄油搅拌,到颜色泛白。如果用机器搅拌的话,要先用慢速,再用中速。

2、取五到六个鸡蛋黄。在鸡蛋黄里加入炼乳,搅拌至泛白。

3、放奶粉,搅拌均匀。

4、面粉加盐,搅拌均匀。就是放到前面拌好的材料里面用手叠几下。老师说了,不能多搅拌,因为搅拌太多了,面粉会生筋,会影响凤梨酥的口感。下次如果是做一些比较筋斗的点心,就可以多揉几下。

5、这个时候的面团是软塌塌的,不能用来包馅,所以这里特别重要的一个步骤就是:要放

到冰箱里速冻!像老师单子上那么大分量的面团,至少需要速冻40分钟。老师说,是否冻好的标准是看是否发韧了,确认可以用来包东西,就OK了。

6、老师把事前准备好的莲蓉馅和冻好的面坯分给大家。接下来的工夫是小朋友最擅长的,就是把莲蓉搓圆,把面坯压扁,面坯包好莲蓉,不要露馅,最后再搓圆就好了。说是凤梨酥,其实我们做的是莲蓉酥,这个没关系,可以举一反三的。豆沙也好做的,超市里有现成的馅卖的。

7、拿模子,把搓好的圆球放到模子里压平。把模子放入烤箱,上火温度170,下火温度150,大概烤10分钟的样子。老师经常观察烤箱里作品的颜色。看看差不多了,取出,翻一面(要戴隔热手套防止烫伤),再入烤箱,温度:上火150,下火170,正好和前面反一下。大概5分钟后,就——搞定!

榴莲酥不是烘出来的

这堂课的另一个内容是做榴莲酥。不过因为时间来不及,老师只是示范了下面皮的做法,并没有让我们自己动手做。老师说啦,这是高难度的动作,以她的眼光看我们这群菜鸟,一个都做不出来。咱们这点活老师瞧不上也是正常的,但是咱不能堕了青云之志对不对?哪天自己要是做个囡囡样出来,那不是惊喜么!嘿嘿。下面转述下老师教的做榴莲酥的几大关键之处。

1、榴莲酥是用两种皮做出来的,一种是油皮,一种是面皮,因为是两种皮,最后才能有那么多层层叠叠的酥皮出来。油皮是用1:1:1的黄油加猪油加面粉拌起来的。面皮是用鸡蛋、面粉和水揉起来的,比例大概就是一斤粉放半斤水和一个鸡蛋。老师在说的时候,一位“助教”在不远处的操作台上示范揉面皮,机器拌好以后再手揉,把面摔在台子

上摔得“砰砰”响,老师说,对了,就要这样摔出来的,摔出来的面才好。

2、两种皮都好了以后,要一上一下叠起来,然后对折,压平;再对折,再压平。反复N多次,我们喜欢的那酥酥的多层皮就有雏形了。

3、榴莲酥的馅。用新鲜果肉当然做好啦。不过看老师的表情,绝对是属于不喜欢榴莲这股味道的人,她一直都建议我们用芋泥取代榴莲肉,说榴莲肉太软,不好包。这个不管,反正我们就是喜欢榴莲。

4、最后,老师告诉我们一个榴莲酥的秘密,那就是:榴莲酥是炸出来的,不是像凤梨酥一样烘出来的。榴莲酥入油锅一炸,原来的油皮中的油就融化了,那空空的一层层就出来了,这下知道了吧!

虽然现场没有做,不过,听了课后,手很痒了,决定什么时候一定要试一下身手。



我们都是饼干小超人

文并摄 / 徐晓岚

孩子快生日了,预订一个蛋糕;孩子今天非常乖,奖励一个KFC;孩子学习进步很大,买一套新衣服给他……过去,妈妈们都在市场上买来各式各样的现成物品,作为嘉奖孩子的礼物。而现在,可以让孩子与自己一起制作饼干了——自己动手制作一大包饼干,相信其快乐远远大过任何礼物。上周日,“城市假日”组织了20多对家庭在温暖的面包房做了很多可爱的饼干。

小朋友们和爸爸妈妈都是第一次做曲奇,手忙脚乱,打发黄油,拗造型,烤得屋子里一阵阵甜香,这些小饼干被她们的小手压成心形、梅花形、雪花形、椭圆形,还有随手捏成的其他各种形状。做好了,一盘盘放进烤箱。不一会儿,时间到了,一盘盘又被拿了上来,惊讶声喜悦声随之“哗哗”发出来。

刚出炉的曲奇饼热腾腾的,香气直往外冒,有几个等不及的小朋友,干脆先用手抓来吃了。刚出炉的饼干脆脆的特别好吃,再加上那股子香气,吃着竟有种幸福的感觉。将刚出炉的曲奇饼包在手帕里捂在手中,还能取暖呢!

我这个大朋友捧着自己第一次亲手做的点心实在是太有成就感了,好香啊,舍不得吃。回家打算以后都自己烤饼干,买点巧克力、核桃仁什么的加进去。哈哈,再来杯咖啡就更好了。我都想叫妈妈来陪我参加下次的学批萨活动啦!

圣诞节,亲手做个西餐吧

假日西餐课堂今起招募学员

文 / 见习记者 徐秀秀

去年的圣诞节,记得吃的是火锅,被朋友说圣诞节又不是春节怎么吃火锅这么没情调,要吃西餐,懂么?再过一个月那个驾着驯鹿车的全身穿得红通通的老头子又要来了,过个圣诞的确要好好动动脑子,一年才那么一次嘛。这次可不能让人笑话不懂行了,其实去外面吃西餐有什么稀奇,要是自己在家亲手做一顿地地道道的西餐那

才叫牛,还可以搞个烛光什么的,要想有情调就可以有情调,要想吃得痛快吃得肆无忌惮在家里反正是没人看见。

我们的假日烘焙班推出了一段时间了,很多来报名参加的MM们早已不能满足那些甜点,中餐西餐通通要学。和老师商量许久,我们终于推出了圣诞西餐课堂。在圣诞平安夜前保证你可以学会一整套的西餐流程,即日起你就可以报名来参加了,12月3日就开课,每周一

课分三课,从餐前汤到正餐再到开胃小点,还有西餐礼仪,通通教你。主要内容包括:番茄浓汤、餐后小点心(土豆泥、薯条等)、色拉(水果或蔬菜色拉等)、主菜煎牛排(或者牛排等)。老师在教授的过程中将会把以上内容适当延伸,这样你回家就可以有多种选择和搭配了。

赶快来学西餐吧,别老是停留在只会拿刀叉的阶段了,露一手才是真的呢!动点脑筋就是一桌丰盛西餐啦。

报名电话:85311019、85311080、85311263

截止日期:12月2日

上课时间:周日上午9点到11点

地址:杭州市复兴路235号,杭州江滨职业学校

费用:全程200元(包括材料费,另外赠送价值50元精美礼品1份);单次报名70元/课

备注:课程内容可能会随实际客观因素有所变动