

比萨,终于可以吃到自己做的了



文/摄 见习记者 徐秀秀

这一期的烘焙学堂好热闹,比起前几期多了好多的学员,也许是比较的吸引力确实比较大吧。想着那比萨里浓浓的馅料,口水都要流出来了!要是自己回家做,想放什么馅料就放什么馅料,再加上厚重浓郁的芝士,调出自己最中意的口味那才叫爽。

当然,我们的烘焙堂上首先要做的和往常一样要先揉面团。由于是给所有学员准备的面团,量比较大,因此老师用的是机器。大家围在那里边看着面粉在机器里打转一边听老师讲,可是面团要打到什么程度才算合格呢?老师捞了一小团出来,把面拉开,成薄薄的一片,“戳一个洞,如果洞的边缘是光滑的圆就可以了。”在家做这个就是将高筋粉配上50%的水、10%的糖、2%的酵母、4%的奶粉混合揉好再加2%的盐和8%的奶油不停的揉打,直到面团团发白变得有弹性为止。老师在揉面团的时候还透露了做面包的配比,因为这个极为相似,不过我们的面包课还在后头,就先保密啦!

接下来开始做馅料啦!通常来说可以按照自己的喜好放自己喜欢的东西,这次老师准备的馅料特别丰富,加了青椒、红椒、青豆、玉米、西式火腿、洋葱、还有紫甘蓝。这些花花绿绿的东西放在一起,再放进料酒、鸡精、胡椒粉拌匀,记得最后放盐进行调味,否则容易出水,烤出来的比萨就不好吃了。

一切材料准备就绪,就等着做我们的比萨了。从老师那领来一小团面团,打算摊平做成五寸左右的面饼,可能是刚刚洗完手水还没干的缘故,面团死死地粘在我的手上,把整个手弄得一塌糊涂,根本没法揉。旁边的小女生说了,手上抹点油就不会粘了,狠狠地往手上涂了一层油,还真灵,面团乖乖地变成了我要的形状,接着就是把面团摊开摊平,想想比萨店里的面饼多平整,我们也要做成那样的,要想形状够圆可以放在模具里摊。摊好的面饼就可以放进烤盘了,最好在烤盘里抹上一点点油,就不会粘盘了,要是等

做完整个比萨再放可就太晚了,那样很难把整个比萨从模子里取下,会很丑哦。面饼做好后,先在上面撒一层事先准备好的芝士,不用放太多,接着撒上调配好的馅料,撒的时候要均匀,也不能太贪心了放很多很多,不然很容易受热不均。最上层再放芝士,这次可以放得多一点,而且越多越好,看到那广告里切开比萨的拉丝了吗?那个就是芝士放得多的缘故,于是我也狠狠地放芝士,放完芝士再倒上适量的番茄酱就可以放进烤箱里去了。

烤箱预热,上火240度,下火170度,烤25分钟左右就搞定出炉了。当打开烤箱的一瞬间,满屋子充满了香味,很多MM拿着自己做的比萨,忍不住就开吃了,一扯有长长的拉丝,好浓的芝士味。大家互相品尝各自的作品,“你这个好,颜色正好。”“我这个有点点焦,味道还可以。”在这个冬天里,吃着自己做的比萨,温暖而乐趣无穷。

至于苹果派,由于时间关系老师没有做重点指导,我们就跟大家透露下具体配方和做法吧。

苹果派配料

底座:每100克低筋粉配:2克奶粉,适量发酵粉,60克奶油,40克糖粉,0.5克盐,15克蛋。拌匀即可。

布丁馅:每100克鲜奶配25克糖、25克蛋黄、15克低筋粉、15克玉米粉、8克奶油。

做法:

将奶油和糖粉烧开,糖和奶油拌匀,再加入蛋黄、低筋粉、玉米粉、奶油。拌成糊状以后冷却,也可以放进冰箱里加速冷却。这样子布丁馅就做好了。

说是苹果派,那苹果在那里?老师说了最后的要点,那就是将苹果切成片,放在水里煮,把水沥干,然后放在布丁馅上,当然切的形状要好看,放的位置也要恰到好处,不然做出来的派样子就不够吸引人了。最后把派放入烤箱烤,温度调成上火180度,下火200度烤30分钟左右,这样就完成了,赶快回家去试试。



《城市假日》开启面包新语烘焙之旅

文/豆豆

暖暖的面包香,来自冬日里面包新语的邀请,我们将有机会亲自去时尚的面包新语门店动手学做面包了!想看看面包是怎么从专业的面包师手里做出来的吗?想亲自体验下做BREAD TALK的乐趣吗?赶快参加《城市假日》BREAD TALK烘焙之旅吧!和专业面包师做直接的交流,从揉面到出炉,面包新语将会手把手教会你,在面包新语专业的玻璃房子里做一回面包师吧,做完的面包还可以直接带回家去呢!

报名参加城市假日烘焙班的学员可以优先报名,名额有限只有16名,报满为止噢!

活动时间:12月9日上午10点—12点

活动内容:和面包新语的专业面包师一起做两款面包(包括辣松和另一款自选面包,面包可以自带回家)

报名费用:50元(含相同价值礼品一份)

地点:面包新语涌金店

报名电话:85311203(报名截止日期12月8日)



圣诞节,我要亲手做个全套西餐

假日西餐课堂今起招募学员



文/豆豆

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,要是自己在家里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,在家里反正也没人看见。

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,中餐西餐通通想要学。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。自上期刊登消息后已经有不少读者报名,但由于学校课程安排的原因,我们只好推迟到12月10日开课,每周一课共三课,从餐前汤到正餐再到开胃小点,还有西餐礼仪,通通教给你。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(或者虾排等)。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。

赶快来做西餐吧,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的西餐啦。

报名电话:85311080、85311263

截止日期:12月9日

上课时间:周日上午9点到11点

地址:杭州市复兴路235号,滨江职业学校

费用:全程三次课200元(包括材料费,另外赠送价值50元礼品一份) 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。

本周烘焙班课程

学习内容:蛋糕胚和慕斯蛋糕

时间:周六(12月2日)下午2:30分至4:30分

地点:复兴路235号杭州滨江职业学校(公交车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

咨询电话:85311203、85311080

下周(12月9日)学习内容预告:辣松面包和墨西哥面包

第二期烘焙班即将开班,全程报名5次课程优惠价200元,再送价值50元的精美礼品1份,名额不多,报名从速!