

烘焙课堂里的面包 飘着浓浓的芝士味道

城市假日可以代购烘焙工具啦

一直以来,好多喜欢烘焙的MM老是问我哪里可以买这些烘焙的工具呀,没有工具回家怎么亲自动手做呀,该买什么样的工具比较好,或者哪些又是必备工具呢。经过几个星期的联络,烘焙MM们,城市假日现在推出烘焙工具代购啦!全套的烘焙工具城市假日全帮你搜罗好啦!MM们不用东奔西走就可以买到了!

如果你对版面上的产品有兴趣,请将购买的产品总金额打到我们报社代理人的账户:

62218833100039849 95(邮政储蓄卡,账户名:张立),打好款后请立即给我们发送短消息,手机号:13634114949,告诉我们你的姓名、订购的产品名称、件数、总金额以及银行存单流水号(一个都不能少,切记),以便我们及时登记你需要的货品信息以及对账。货到本报以后,我们会通知大家前来拿货,记得带好银行凭证哦!请大家保管好银行存单,取货时必须出示相关凭证。

烘焙工具

- 1)、长帝 25B 烤箱 279 元
功能:旋转烧烤 烤 烘/烤/烘
随机配送手柄、烤架手柄、烤叉各一个,烤盘两个。无烤网,另配只需加 10 元
- 2)、祁和电动打蛋器 69 元
材质:精致塑料,不锈钢搅拌棒,高效电机
打蛋、搅拌、打面粉三合一功能,四速调控
- 3)、三能 8 寸 活底蛋糕模(硬膜),45 元。
三能 6 寸 活底蛋糕模(阳极) 30 元。
三能 6 寸 活底心型蛋糕模(阳极):30 元。
- 4)、饼干模 14 件套 15 元:有心型、小熊、圣诞树、太阳花、铃铛、五角星、蘑菇、大象、犀牛等 14 种形状。
- 5)、面粉筛:10 元/个。用来过筛粉类,确保粉类不结块,为烘焙必备用品之一。
- 6)、披萨刀:10 元/把,可以用来切比萨,做饼干时切面。
- 7)、三能披萨盘:8 寸 30 元,9 寸 35 元
三能羊毛刷:8 元/一支
- 8)、量杯量勺十件套:12 元/套
- 9)、布裱花袋 9 元/只:棉布,内有涂层,用于蛋糕裱花、曲奇饼干、泡夫等西点的制作。可反复使用。
- 10)、分蛋器 8 元/个:用于分离蛋清与蛋黄,简单方便
- 11)油纸 100*75cm:1 元/张。用于烤盘铺底的。



布裱花袋



祁和电动打蛋器



长帝烤箱



三能 6 寸 活底蛋糕模



三能披萨盘



面粉筛

烘焙材料

- 材料均为分装:
- 1)低筋面粉:2.5 元/500G
 - 2)泡打粉:1 元/50G
 - 3)芝士粉:3 元/50G
 - 4)草苗塔塔粉:6 元/50G
 - 5)可加入点品类制作各风味的小点心
 - 朱师傅抹茶粉 10 元/50G
 - DB 可可粉 9 元/100G
 - 草苗香草粉 7 元/50G
 - 6)油脂类
 - 动物性安佳无盐黄油(牛油):用于制作饼干,曲奇,重油

- 蛋糕。19 元/500G(分装)
- 金钻植脂鲜奶油:可用于奶油裱花,冰淇淋,泡芙芯的制作。20 元/1L(盒)
- 名师来片状马淇淋:多用来做如蛋糕,蝴蝶酥等千层酥皮点心和牛角面包等。11 元/500G(分装)
- 7)披萨原料:
- 高筋粉(2.5 元/500G),梅山酵母粉(1.5 元/包 15G),马苏里拉奶酪(15 元/250G)



的面包,全教室都沸腾了。14 岁的沈笑悦可以说是城市假日烘焙班最用心的小学员了,这次做的墨西哥面包让一起参加烘焙班的 MM 们也赞叹不已,这个小姑娘把墨西哥面包做成了各种不同的娃娃脸,生动得让人舍不得吃掉。

算起来我们的第一期烘焙课堂就算是成功结束了,经过第一期五堂课的经验,我们的学员提出了很多中肯

的意见,比如那个榴莲酥实在难度太大了,回家也不太可能做的了,虽然美味难挡,可是回家做不出来也是白搭。经过和老师和学习们的商量,我们将第二期的课程做了略微调整,增添了一些既受大家欢迎又比较好做的小点心,比如榨菜鲜肉月饼、蛋黄莲蓉酥等,想自己亲自动手做做就快来报名吧!

沈笑悦的烘焙感言

这是沈笑悦小朋友给我们写来的烘焙班的感言,这是我们所有学员中最认真的小姑娘了,小记看了也很是感动。

今天我要在烘焙班上我的最后一课。在这里也有一个月的时间了,来的时候我们眨巴着一双双画满问号的大眼睛。如今,我们脸上洋溢着收获的笑容。烘焙同样是门学科,它不像语文那样华丽,不像数学那样简洁,不像科学那样神秘,也不像英语那样有趣,但它却是那样的迷人。用一团团的面粉做成好吃的糕点,想想就让人头疼。但是,事实上这并没有我们想象的那么复杂,只不过搅拌的时间比较长。另外还是很方便记忆的。在这里我学会了怎样做曲奇饼,明白了蛋糕是如何“炼”成的,披萨要放多少奶酪才最美味,做凤梨酥时,要放多少馅才不会把馅露出外面,等等等等。这一切仿佛就在昨天,回想刚来的时候,什么都不懂,经常提出一些让老师头痛的问题。可是现

在就不会了,日积月累,我也了解了些专用名词,在这里就不多说了。

呵呵,最高兴的当然还是我会做好吃的糕点喽!哦,对了,还有比这更加值得高兴的事情!你猜是什么?对了,就是朋友。在这里除了和妈妈一起来玩的小朋友,其余的学员都比我大。不过,我们之间还是相处的很融洽。在这里,通过姐姐的工作,我还了解到了记者们的辛苦,在这里表示感谢,谢谢你们一路陪着我们。最要感谢的是我们的老师,因为我们都是业余的学生,年龄之间也有差异,老师要在那么短的时间里教我们那么多的学生,也真不容易。而且,我们还会不停的提问题,想想也真够烦了。但当老师看见我们做出来的成果时,脸上露出的满意表情,就是对我们最好的肯定。在这里,再次说一声,谢谢你们,亲爱的老师们,希望我们以后还能合作。(电视里的那套获奖感言,小家伙算是全学会啦。)

文/见习记者 徐秀霁 摄/任桦

这是城市假日烘焙培训班首期的最后一课,主题是面包。

下午到的时候,天气阴沉,突然的降温让人觉得冬天实在是有点可怕。不过走进烘焙堂就完全忘记了,MM 们已经簇拥着老师发酵面粉了。除了一直看到的老面孔,这次来了不少新面孔,看来面包还是很吸引人的。这次的面包在之前已经透露过配方啦,不过还是要给大家公布下,有些学员上课的时候记不住,那就看报纸吧。面包的制作其实很简单,最难的就是打面粉,这次的墨西哥面包圆乎乎的很可爱,上面还有一层更为浓厚的像芝士一般浓郁的面包酱。同样的先做面包,一般一公斤的面粉配 10% 的黄油、1% 的酵母、20% 的糖、1% 的盐、50% 的水和 10% 的蛋。揉面粉大家都很有经验了,最后一堂课更是显得娴熟,很多新来的 MM 看着学员们的有模有样的,羡慕死了。把面粉揉成大小均匀的球状,做成略微扁平放入烤盘待用。

接下来就是做涂在外面的面包酱了。按前面公布的配方,把糖的比例改成 80%,其他的配料都是 1:1 的量(盐可以不放,其他配料跟面包的配料一样)。把做出来的面包酱放入标花袋里。老师的做法是从中心点开始一圈一圈地向外铺,细细的面包酱就变成螺旋的纹路,纹路之间要留有空隙,不然烤出来的面包酱就不够均匀,也就不够松脆了。老师教完了就该我们动手了!每个人拿着自己的标花袋开始涂面包酱。有的 MM 涂的和老师的一样,很均匀,好看的很,有的 MM 就耐不住要搞些小创作,妈妈带来的小朋友更是发挥了让人惊叹的想象力。小蜜蜂,小娃娃样子面包让人觉得好惊喜。

10 多分钟后,屋子里满是面包的黄油和芝士味。做了一个下午肚子也都饿扁了,这一阵香谁还受得了啊!我们的老师从烤箱里拿出一盘盘烤好

想自己动手 做榨菜鲜肉月饼吗? 快来参加城市假日烘焙班!

- 第一课:曲奇和蛋糕
第二课:榨菜鲜肉月饼
第三课:蛋黄莲蓉酥
第四课:比萨
第五课:海绵蛋糕、黄油蛋糕
上课时间:每周六下午 2:30~4:30
费用:全程五课特惠价 200 元(包括材料费用在内,做完的西点可以带回家;另外再送价值 50 元的礼品一份)。也可以单期报名,每课收费 50 元
上课地址:杭州市复兴路 235 号杭州滨江职业学校
报名地点:浙报采编大楼 2602 室
报名电话:85311203、85311080
注:也可直接将费用汇入报社代理人的账户:6221883310003984995,邮政储蓄卡,账户名:张立。打好款后请立即给我们发送短消息,手机号:13634114949,告诉我们你的姓名和参加的活动名称)