

面包也是有脾气的

本报读者体验面包新语烘焙之旅

文/见习记者 徐秀秀
摄/任焯

12月9日面包新语涌金店,已经透出了浓浓的圣诞气氛,戴着红色小帽的服务生开始忙碌着准备店堂的蛋挞促销。店堂里满是雪白的装饰和五彩的小礼物。圣诞的许多新品已经上了,七彩姜饼放在那橱窗里很好看。一早踏进满是透明玻璃的屋子就觉得一股温馨扑面而来,我们的假日面包新语烘焙之旅就在这个暖暖的break talk店堂里开始啦。

参加活动的几乎都是年轻MM,还有漂亮的妈妈带着自家的baby来参加我们的烘焙之旅呢。老师发了围裙给我们,有很好看的break talk标志,还有很像专业面包师的帽子。先到的MM急急地就穿上了,还是有模有样的呢。接下来专业面包师就带我们进了面包新语的透明玻璃房,那些诱人的辣松和培根面包都是从这里做出来的。我们首先要学的便是break talk的招牌松松,先学拍松松(肉松)。其实步骤很简单,只要把小面包中间切开,用小餐刀在面包上抹一些香蕉色拉酱,然后就可以在满是松松的池子里拍松松啦。别看是那么简单的工序,也是很有讲究的呢,不小心就会把面包拍的很难看,一堆一堆的。不过我们的MM们还是很聪明的,做出来的松松个个饱满,咬一口满是肉松的香味。

其实我们的重点可是揉面团,别看那面

团软软的和橡皮泥一样,搓起来粘手的很。好多MM用力揉出来的面团跟怪兽一样,很粗糙,难看死了。面包师说了,那面包也是有脾气跟性格的,要对他温柔点,千万不能用蛮力。当然MM们也可以发挥自己的想象力,做出自己喜欢的形状。参加活动的唯一一个小小朋友丫丫,是我们学员中最有创意的,两个小手捏啊捏的,就做了好多小花小树。一抬头,脸上都是白白的面粉。

20分钟,一个个新鲜出炉的面包形状各异,这可是我们的读者做的。大家赶快认领,由于出炉的面包很蓬松,MM们做的小鱼面包都变的肥嘟嘟了。还有蜗牛,树叶,麻花,各种各样的漂亮面包把大家开心得不得了,一个个拿着自己的作品都左看右看爱不释手。

一个上午的烘焙之旅很快结束了,凡是参加活动的MM都得到了《城市假日》2007年一年的报纸哦。同时也要感谢面包新语给我们提供这样的平台,参加活动的MM也同时得到了面包新语提供的惊喜。圣诞老人要来了,即日起预定面包新语的圣诞产品还将会有惊喜噢。再过几天就可以吃到break talk的马芬蛋糕和巧克力圣诞树等圣诞新产品啦。



《城市假日》“棒!约翰”比萨之旅: 亲自体验专业比萨制作

文/豆豆

PAPA JOHN'S 进入杭城才几个月,就为我们带来了丰富而地道的比萨文化,每次去“棒!约翰”都会要上一份黄油酱,沾着松脆的比萨饼,还有纯正的芝士条。餐后的小辣椒更是让人念念不忘!

《城市假日》的烘焙班上MM们亲自动手做了自己的比萨,现在是提升专业水准的时候了。想进入专业的比萨店学一学专业烘焙吗?想和“棒!约翰”的比萨师傅面对面地交流吗?想去“棒!约翰”亲自体验下专业烘焙房的比萨操作吗?现在《城市假日》与“棒!约翰”推出比萨之旅,12月17日早上,“棒!约翰”湖滨店等着你来亲自体验。即日起你就可以报名参加了,每个人

都有机会做“棒!约翰”的自选比萨,做完的比萨还可以带回家呢!除此以外,“棒!约翰”还会提供免费饮料和小点心。名额有限,只有16名,报满为止,从速哦!

活动时间:12月17日早上9:00—11:00
报名费用:50元(送相同价值礼品一份)
报名地点:浙报采编大楼2602室。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、并注明参加“棒!约翰”比萨之旅活动。

报名电话:85311203、85311080

2007年

《城市假日》请到钱江晚报各发行站或市区各邮局

订阅,邮发代号31-668。

24小时征订热线 13634114949



浙江日报报业集团主办