



感受烘焙乐趣 蛋糕咱也DIY

★★只要努力 都能做好

蛋糕做好了,看着自己的作品,小记者们心里充满了自豪感。他们告诉记者,这个蛋糕来之不易,是自己的劳动所得,所以特别珍贵,带回家请家人一起品尝才最有意义。

小记者培训中心的老师邀请大家上台谈谈自己的感受,小记者刘锐泽大声地说:“平时我过生日时都是买蛋糕,从来不知道做蛋糕这么难。这次活动让我知道了劳动的不容易,以后再有这样的活动我还要参加。”小记者侯研冰说:“我从这次活动中得到的感受就是,只要努力就会做好。刚开始往蛋糕坯上抹奶油的时候,我怎样做都做不到,当时真的很灰心。在妈妈的鼓励下,我重新鼓起了勇气,总算是成功了。”

活动结束后,工作人员拿出精致的小盒子,把蛋糕包装起来,方便孩子们带走。下到一楼,大家又被各种各样好吃的面包给吸引住了,看到孩子这么喜欢,家长们也不吝自己的钱包,许多家长按照孩子的要求挑选起来,很快冷藏柜里的面包被抢购一空。江博告诉大家,这里的蛋糕可以放心食用,因为所有的蛋糕、面包采用的都是上乘的淡奶油和其他新鲜食材,采用现烤的方式制作出来的,质量绝对可以放心。从蛋糕店出来,每名小记者都收获满满,他们说,这个活动让自己有了难忘的回忆。

文/京九晚报全媒体记者 戚丹青
图/京九晚报全媒体记者 贾晶晶

甜蜜的蛋糕是每一个孩子都不可割舍的,无论是过生日,还是日常生活,甜品都能带给人一天的好心情。吃蛋糕容易,但做蛋糕就困难了,相信亲手做过蛋糕的人只是极少一部分。近日,在小记者培训中心老师的精心组织下,60余名小记者和他们的家长一起来到中州路上的豫上甜蜜蛋糕店,亲手做了一个属于自己的蛋糕。

刚刚走进豫上甜蜜蛋糕店的门口,就听到小记者们欢乐的笑声,尽管隔着玻璃门,但仍然有一股香味扑鼻而来。记者看到,柜台里摆满了各种各样的蛋糕、面包,琳琅满目,让人看了流口水。豫上甜蜜蛋糕店的经理江博告诉记者,这家店8月7日才刚刚开业,除了零售蛋糕、面包、简餐饮品之外,二楼还有一个260平方的DIY(自己动手制作)手工烘焙学堂,可以DIY各种蛋糕、饼干、提拉米苏、巧克力。自开业以来,已经接待了不少体验者。



★★准备工作 做得充足

小记者们一起来到蛋糕店二楼,发现这里已经摆放好原木色的桌椅板凳,看上去非常整洁。每张桌子上都摆放着两个转盘,还有毛巾、蛋糕刀等物。工作人员给大家分发了围裙、帽子和套袖,小记者们互相帮忙,一会儿就穿戴完毕了。洗干净小手后,大家按顺序坐好,耐心等待着活动的开始。随后,工作人员给小记者每人分发了一个圆圆的蛋糕坯和一袋儿洁白的奶油。蛋糕师给大家讲解了做蛋糕的流程,他说,首先要将蛋糕坯放在转盘的正中间,然后转动转盘,把奶油均匀涂抹在蛋糕坯的四周,然后再用奶油封顶。他还给大家做了示范,只见他涂抹的奶油又平整又均匀,仅仅一分钟,蛋糕坯就换了颜色。

★★自己动手 状况频出

蛋糕师的精彩表演让小记者自发地鼓起掌来。该自己动手了,由于大家都是第一次做蛋糕,所以状况频出。有的把奶油涂抹得到处都是,有的涂得一点也不均匀,露出了蛋糕坯,还有的手上、脸上都抹上了奶油,惹来大家一阵笑声。蛋糕师和工作人员不停地在中间走动,哪位小记者遇到困难,他们都会耐心地再讲解一遍制作流程。小记者王彬津左手转动转盘,右手涂抹奶油,本来非常灵活的手这次似乎不听指挥,把奶油涂得东一块西一块,怎么样也抹不均匀。看到蛋糕坯都露了出来,他的妈妈着急了,主动提出帮他,他坚决地拒绝了,并且告诉妈妈,既然是自己参与的活动就一定不能作弊,别的小记者能做到的,他也一定能做好。

家长们告诉记者,京九晚报小记者培训中心组织了这样的活动,无论多大的孩子都十分有兴趣,可以和兄弟姐妹一起玩,他们都很开心。经过大家的努力,蛋糕坯很快就穿上了一层白白的、松软的衣服。下面到了最令大家高兴的时刻,那就是摆放水果。工作人员给每人发放了切好的火龙果、黄桃、樱桃,还有颜色各异的棉花糖,自由组合之后,他们将给蛋糕带来最优美的造型。

