

小记者变身烘焙小达人 跟着老师学做纸杯蛋糕

本报记者 杨渐 文/摄 通讯员 张益波

“鸡蛋打开时要注意,蛋清和蛋黄一定要分开,千万不能混到一起……”

上周六上午,在早城社区的烘焙教室里,15名钱报今日下沙小记者团的小记者们,跟着老师学习制作纸杯蛋糕。

在老师的带领下,小记者们刚洗完手,就迫不及待地围到桌子前,睁大双眼紧紧地盯着老师的双手,生怕漏过任何一个步骤。“我最喜欢吃蛋糕了,这次学会了,我在家里就可以自己做了。”“老师,快教我们怎么做蛋糕吧。”

“我们首先要在蛋黄里加入面粉和糖,再加一点牛奶和食用香精,既可以去除鸡蛋的腥味,又能增香,接着再均匀地搅拌……”制作过程中,老师用简单、通俗的表达,一边演示,一边细致地讲解。“接下来,蛋清部分就要用到搅拌器,将蛋清打至奶油状……”

看着老师制作,小记者们也忍不住了,纷纷举起手来要帮忙。“老师,我来帮你搅拌吧,我在家里经常帮妈妈干活的。”“老师还要加牛奶吗?我帮你倒吧。”

不一会,搅拌好的蛋糕液被倒进了一个个纸杯里,剩下的就是放入烤箱烘烤了。隔着烤箱的玻璃,小记者们仔细地观察、记录着蛋糕的变化,满怀期待地等着蛋糕出炉。“你看,你看,蛋糕慢慢鼓起来了,黄澄澄地,真好看。”“好香啊!我已经闻到蛋糕的香味了,还有多久能烤好啊。”

再等待的过程中,老师带着小记者们,又重新做了一炉蛋糕。这次,老师让更多的小记者们尝试动手操作。只见,小记者们有的帮着洗盘子,有的帮着打鸡蛋,还有的在搅拌蛋液……忙得不亦乐乎。

第二炉蛋糕做好的同时,第一炉蛋糕也烤好了,小记者们赶紧围到烤箱前,等着品尝蛋糕。“真好吃,又香又甜……”小记者们一人拿着一个蛋糕,围在一起开心地吃了起来。

“小小的一个蛋糕,做起来真不简单,里面有很多小窍门,要非常仔细才行,一个不小心,就做坏了。”谈起这次活动,小记者们收获不小,学会了一个新技能,增强了动手能力,也从中感悟到了道理。

离开前,小记者们一人手里拿着一个小蛋糕,开心地合照留念。



小记者们围着桌子前,跟着老师学做纸杯蛋糕。



隔着烤箱玻璃,小记者们观察蛋糕的变化。



小记者们手拿蛋糕合影留念。



新鲜出炉的蛋糕。