



我是小小蛋糕师

# 我动手 我快乐

本报小记者走进“红房子”跟着蛋糕师DIY



专心致志



看我的

信阳消息(记者 杨长喜)“红房子”的蛋糕好吃,是怎么制作的呢?7月29日,本报部分小记者来到红房子食品有限公司申城大道店,观看蛋糕制作流程,并自己动手制作蛋糕。

教孩子们做蛋糕的是有着10年制做蛋糕经验的余敏。只见她拿出准备好的蛋糕,将其放在转盘上,左手转动转盘,右手从裱花袋中挤出鲜奶油,很快,蛋糕外面就均匀地覆盖上了一层奶油;随后,余敏拿出抹刀,将奶油多的地方抹平,少的地方填补,蛋糕粗具雏形了;她又从另外一个开口较小的裱花袋中挤出奶油细丝,均匀覆盖在锥形上,几分钟后,细丝覆盖完毕;最后,她又将准备好的水果摆成造型,放在蛋糕上面。这样,一个漂亮的蛋糕就完工了。

看着余敏熟练地完成整个蛋糕的制作流程只花了不到5分钟的时间,做出来的效果又那么好,小记者们跃跃欲试。看着小记者们激动的表情,红房子店的工作人员让小记者们先把手洗干净,然后宣布制作开始。

在余敏那里,蛋糕做起来很简单,在孩子

们这里,又是什么样的效果呢?步骤都一样,但效果可不一样。

当没抹上奶油的蛋糕放在孩子们面前的时候,有的小记者就嘴馋了。开始挤奶油了,在蛋糕师那里很均匀挤出来的奶油,在小记者们手里,挤出来可就没那么容易了。因为用力不均匀,这里多了,那里少了,不连贯了,问题还真不少。一旁的余敏,看见哪位孩子需要帮助耐心地给予指点,蛋糕的造型效果立即不一样了。

而在接下来的细节处理上,小记者们则发挥了自己的想象力。因为挤不好奶油,又用不好抹刀,孩子们只能从其他方面改良了:只挤成一小坨一小坨的,这样就避免了很多问题。最后,再摆上水果,蛋糕就做成了!

当然,自己动手做出来的蛋糕,自己是要带走的。“跟着蛋糕师学习做蛋糕,很有成就感!”这是小记者们最大的感受。

本版摄影:记者 杨长喜



悉心“带徒”手把手



尝一尝,甜