



## 我学会了做蛋糕

烈山区童亭学校小记者 周馨怡

上个星期三,我热血沸腾!因为我要参加淮北小记者做蛋糕的活动。

我对做蛋糕有着极大的好奇心,一直想知道它是怎样做出来的。在老师的指导下,我了解了做蛋糕的全部过程。首先老师给我们两块大小不一的蛋糕,然后再把小一点的蛋糕放到杯子的底部,涂上厚点的奶油,这里要记住一定要顺时针的涂均匀,再把大一点的放到奶油的上面,挤奶油的方法都一样。

就这样,我在尝试中掌握了一点经验。一块漂亮的蛋糕在我的艰辛努力下制作成功了,我得意极了!

当我吃着香喷喷的蛋糕时,没想到做一块蛋糕要那么多工序。这次小记者的活动,我不仅学习了蛋糕的制作方法,还体会到了成功的快乐。

指导老师:周书斌

## 自制蛋糕杯

烈山区童亭学校小记者 李欣月

我们尝到美味可口的食物,真是让人回味无穷。大家一定吃过美丽的蛋糕吧,可是这么美味的食品到底是怎么制作出来的呢?

5月18日,我有幸成为淮北小记者组织“DIY手工制作蛋糕杯”中的一员,下面就由我来叙述一下吧!

刚进了活动地点,老师就指引我们坐下。一开始老师讲述了制作蛋糕杯的配料:低筋粉、鸡蛋、牛奶、白糖、酥油、两块大小不一的面包片和塑料杯。我认真地听着,生怕有一个句子,一个词语,一个字没听清楚会影响蛋糕的质量。

我真想立刻就制作蛋糕杯,而且我根本按捺不住我迫不及待的心情,但又有着害怕做不好的心情去尝试着。终于时间老人帮了我一把,老师给我们颁发了材料。在老师的指导下,我们开始DIY(自己动手做)蛋糕杯啦。

首先,制作第一层:将一层蛋糕胚体放在杯子底盘上,把它放平整;接下来将备好的奶油顺时针挤在蛋糕胚的上表面,调整两者之间的间隙均匀后,就可以用奶油将缝隙注满。

其次,制作第二层:再拿一层蛋糕胚体放在第一层上面,也在表面均匀地涂上奶油就好了。

最后是第三层:因为第二层的蛋糕胚体特别高,而且又是最上一层,因此老师说可以多用一些奶油。把奶油涂抹平整后,我在上面弄了五个奶油点;又用老师颁发的黄桃颗粒摆放在了上面。

哇塞,大功告成,开始我以为会做不好,然而一个色、香、味俱全的黄桃奶油蛋糕杯就在本人的亲手制作下诞生啦!屋里飘来了一阵阵蛋糕浓香的味道,当我吃了一勺蛋糕、品尝着自己的劳动成果时,就感觉特别香甜可口!我喜欢这次的活动!

这一次,我学会了做蛋糕杯;这一次,我也知道了凡事都要去尝试。不要因为这个东西很难,你就不去做,要尝试以后你才知道你行不行。

指导老师:周书斌

## 做水果蛋糕

烈山区童亭学校小记者 陈雅涵

今天,我期盼已久的淮北小记者终于有活动啦!我迫不及待地穿上了那件红红的小记者服装,又换上了橘色的小挎包。

听我们班主任说,今天下午第三节课,晚自习要到大会议室去参加活动,说是要制作水果蛋糕。听了这话,我一下课便冲出了教室,飞一般地来到了大会议室,找了个最前面的位置坐下。

刚来到大会议室,就看见两位漂亮的女老师穿着白色的衣服,前面的桌子上放了一些面包、奶油、芒果粒、杯子等。

其中一位女老师给所有小记者们介绍了面包的配料:低

筋粉、牛奶、鸡蛋、白糖、酥油,搅拌均匀之后在烤箱里烤四十分钟左右。

老师介绍好面包的配料后又发给小记者们一人一双手套,先拿一只戴在左手,另外一只手套放在桌子上。然后,一人发了大小两块面包和一支奶油放在了桌子上的手套上,又发了一个塑料杯。

刚开始我像热锅上的蚂蚁一样急得不知所措,但后来又沉下心来。

老师说在做水果蛋糕的过程中不能把面包或奶油弄到桌子上。又告诉我们该怎么做:像这样先把小块面包放进杯子最底部,放平;然后把

手边的奶油拿起来,在小块儿面包上涂抹均匀(约两厘米高),再在涂抹平的奶油上放上大块面包,接着在大块儿面包上涂抹上一层奶油,要和杯子一样高,涂抹均匀;最后,两位老师又给每一位小记者发了一些芒果粒,放在做好的蛋糕上面。

这样一个水果蛋糕就完成了。做好后,两位老师又把剩下的面包和奶油平均发给了小记者们,最后又发了勺子。

全部都做好后,老师提问了一位小记者,问她这节课你学会了什么,知道了什么,那位小记者说:“我学会了怎样做蛋糕,知道了面包的配料有低筋

粉、牛奶、鸡蛋、白糖、酥油。”老师认为她没有说完,又补充了一句:“那你们有没有知道父母做饭的辛苦?”

小记者们异口同声地说:“知道了!”

老师又把自己做的那一份给了上台发言的小记者。

我认为我做的水果蛋糕很成功,我十分喜欢,一直不舍得吃,一心想着留给父母、弟弟、妹妹吃。

这次活动终于实现了我盼望已久的事情——做蛋糕。这次活动让我知道了做蛋糕的辛苦,我也懂得了父母每次做饭的劳累和辛苦!

指导老师:周书斌

## 第一次亲密接触“它”

烈山区童亭学校小记者 李可馨

今天,是最令我难忘的一天,因为老师带着我们亲手做了水果蛋糕杯。

首先,老师将做蛋糕胚的方法传授给了我们。做蛋糕胚要用到低筋面粉、鸡蛋、牛奶、白糖、酥油这些食材,把这些食材按比例准备好放在一起再搅拌均匀放入模具,烤40分钟,一个香甜松软的蛋糕胚就做好了。接着,老师给我们发了两只手套、一个杯子、一大一小两个圆形蛋糕胚、一袋奶油。我们先拿出一个手套戴在左手,右手拿起杯子,将小的蛋糕

胚放在杯底轻轻按压,再利用食指和大拇指拿住奶油,手掌发力把奶油从外到内顺时针铺在蛋糕胚上,再拿出较大的蛋糕胚放在奶油上,用同样的方法再铺上一层香甜的奶油。最后,老师在每个人的奶油上放了一些芒果丁,我又为奶油修了一下边。啊!我忍不住吃了一口,太好吃了!这是自己的劳动果实。

通过做蛋糕我也体会到了做事的不容易,做每件事必须付出努力最后才能得到收获!

指导老师:周书斌

## 第一次上烘焙课

烈山区童亭学校小记者 卢雅诺

星期二,我期盼已久的烘焙课终于上了,那是我第一次上烘焙课。

下午第二节课过后,我和班里的另外两名小记者一起去楼下的一楼大会议室去上烘焙课。

到了大会议室,老师告诉我们,这节课做的是水果蛋糕杯,做完可以带回家给家人们分享,大家听了都很开心。老师先给我们发材料:两个一大一小的面包胚,一袋奶油,一个一次性杯子,两个一次性手套。

老师又给我们介绍了如何制作面包胚材料有:低筋面粉、

鸡蛋、牛奶、酥油,然后倒在模具里放进烤箱烤40分钟就做好了。接着老师就开始教我们制作了,先在左手戴一个手套,再把小的那片面包胚放在杯子里,挤上一层厚厚的奶油,再把大的面包胚放上去,再挤上一层奶油,放上水果,这样一个水果杯就做好啦!尝上一口,哇,好好吃呀,黄桃的酸甜配上蛋糕的香甜可好吃啦!

到家后,我给妈妈尝了尝,妈妈也说很好吃。通过这一次别开生面的厨艺体验,不仅收获了香甜可口的水果蛋糕,更让我明白了劳动的艰辛和快乐。

指导老师:周书斌

## “DIY”手工制作蛋糕杯

烈山区童亭学校小记者 田雨琪

5月18日,我和同学们一起参加了小记者活动——亲手DIY制作蛋糕杯。

下午,我们满怀期待的心情早早地来到了活动现场。过了五分钟,活动正式开始了。

首先是由两位女老师给我们颁发制作蛋糕的杯子和两块大小不一的面包胚。老师介绍了制作蛋糕的配料表:低筋粉、牛奶、酥油、白糖、鸡蛋、塑料杯、两块面包。等全部的材料准备好后,一位老师又给我们一人发了一管奶油、塑料手套。一位老师说道面包胚的制

作是:“打鸡蛋、搅匀、放入烤箱大约烤40分钟左右。美味可口的蛋糕就制作好了。”

接着,我左手戴手套,右手拿着奶油。老师让我们拿起小的面包放入杯子的底部,大拇指和食指捏着奶油的最上方。慢慢地沿着杯壁挤着奶油“一定要挤得平,稍微厚一点不要怕奶油不够”老师观察我们的蛋糕杯,轻轻地拿起我的蛋糕杯。“你看这位小记者挤得奶油就不错”,我的心里居然有着一丝丝的开心。我认真地做着蛋糕杯,慢慢地

挤着奶油,不停地抹均匀,第一层就完成了。

接着,我们听着老师的指令,一步一步、细致地做着,我的蛋糕杯就像一个双层的叠罗汉一样。过了一会儿我的“DIY蛋糕杯”就完成了。旁边的好朋友细心地指出我的错误。我手里的蛋糕杯越来越好看了。

最后,老师讲到我们这里有余的材料,可以分给蛋糕做得好看的小记者。不料,我们在举手的时候居然没有一位同学被选中。又来了一次,

我居然是第一个举手的,老师让我到制作台上。一旁的老师让我简单地介绍自己,我双手背在后背,心里十分紧张。慢慢的我放下自己紧张的心情,大胆地介绍我们今天制作的所有过程。讲完后老师递给了我一个刚做好的蛋糕杯。我的心里越来越开心了。下了台,两位老师给我们每人发一块新鲜的蛋糕。

今天的“DIY手工制作蛋糕杯”开阔了我对美食的视野,增长了见识!

指导老师:周书斌