

我学会了做蛋糕

烈山区童亭学校小记者 周紫怡

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。在老师的指点下,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

筋粉、牛奶、鸡蛋、白糖、酥油,搅拌均匀之后在烤箱里烤四分钟左右。

老师介绍好面包的配料后又发给小记者们一人一双手套,先拿一只戴在左手上,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整,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

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,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上,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,做每件事情必须付出努力最后才能得到收获!

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

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多余的材料,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