



# 爱上烘焙 回归厨房



对热爱烘焙的人说,烘焙是一个将自己对生活的爱、对亲人的爱、对朋友的爱,一点点调和、发酵、分享的过程……做烘焙久了,看着蛋糕店琳琅满目的食物,很多烘焙爱好者都会暗自嘀咕“跟我做的差不多”“没有我做的好吃”。不是自傲,面点师傅做

得再好,那也是一对百、一对千的服务,当一个人的能量分散给那么多人时,味道自然会打折扣。而自己做的烘焙,是给家人和朋友做的,心里揣着满满的爱,空气中散发着甜香,一切自然不一样。

还等什么,选个周末,把工具、材

料摆到餐桌上,开始烘焙吧。第一次烘焙可能会让你有些狼狈,查食谱、看秤、和面……即使餐台被搞得乱七八糟,水槽里堆满了要洗的餐具,但只要听到烤箱里传来“叮”的一声,看到新鲜甜美的蛋糕出炉,一切忧虑都烟消云散了。

## 一台烤箱,带你踏上烘焙之路

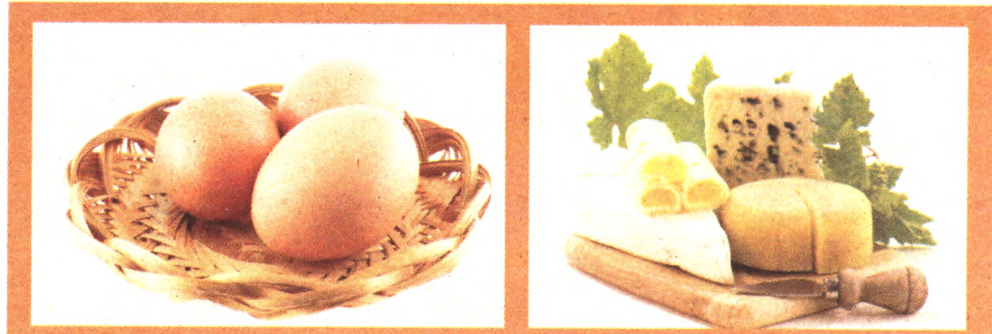
巧妇难为无米之炊,烤制美味的饼干、蛋糕、面包,除了好手艺,便利的工具也能助你一臂之力。家庭烘焙基本用的器材有三种,烤箱、打蛋器和电子秤,一套装备下来500元左右,所以家庭烘焙的趋势已经是越来越平民化了,不再是小资人群的专属。



烤箱需购买有上下加热功能,且有温度和时间刻度,容积至少在13升以上的家用电烤箱。

尽量选择电子秤,此工具可以保证蛋糕基本原料的准确配比,有了它就成功了一半。

打蛋器有手动打蛋器和电动打蛋器两种,建议两种都配备。如果只需要简单地把材料拌匀,手动打蛋器使用起来更方便。但是对于打发蛋白、蛋黄、全蛋、奶油等,则建议使用电动打蛋器,否则对我们的臂力和耐力而言,都是一种近似疯狂的挑战。



## 原料天然 美味又健康

很多人都是因为对原材料的挑剔爱上烘焙的。普通烘焙店使用的是人造奶油或人造黄油,而且不能根据自己的口味选择原料比例,自己动手就意味着既可以下猛料,也可以发挥创意,能把蛋糕做出自家的独特风味和丰腴口感。

烘焙中使用最多的食材就是鸡蛋和黄油。

挑选鸡蛋时,把蛋拿在手上,轻轻抖动使蛋与蛋相互碰击,细听其声。良质鲜蛋,蛋与蛋相互碰击,声音清脆,手握蛋摇动则无声。

黄油分为有盐和无盐两种。无盐黄油冷藏的保质期三个月左右,主要是因为其不含防腐剂。有盐黄油的保质期会长一些,大概5个月左右。好的黄油在室温下应该是密实平滑,没有气泡,没有鼓包,不粘,不易碎,无附着水汽。



## 用点心思 为成果锦上添花

牡丹虽好,还需绿叶扶持;美味筵席,还得餐具衬托。将令人垂涎的美点放在精美的碟子上,令饮食变成口腹与视觉的享

受,人生还有什么不满足,大概都可暂时忘却。双层点心托盘、蛋糕包装盒、饼干礼品袋都是不错的选择。

