

厨艺沙龙

□记者 杨柳 文/图

巧克力慕斯蛋糕

甜到心坎里

春光明媚,草长莺飞,伴随着春天甜美的气息,我们的厨艺沙龙也轰轰烈烈地开张了。面对美食,我们不能仅仅作为一个旁观者,更应当参与其中!我们的厨艺沙龙就是这样一个让大家亲身参与美食制作的好去处,品尝着自己亲手制作出来的美味佳肴,是不是更有成就感呢?



参与我们首期厨艺沙龙的是家住南昌路滨河新村的宋晓艳和家住武汉路零号社区的杨德真,她们都是《洛阳晚报》“乐活·寻味”版的热心读者,也是热爱烹饪的巧主妇。

上周六上午,我们一起来到了位于涧西区寨南路的“朗味”西点餐厅,开始了我们的美食之旅。

本期出镜大厨黄君亮是个挺帅气的小伙子,是一名有着3年西点制作经验的糕点师,他今天要教我们制作一款巧克力慕斯蛋糕。

我们到来之前,黄师傅就做好了准备,干净明亮的操作间里相关材料都已准备完毕。

黄师傅介绍,做巧克力慕斯蛋糕,以8英寸蛋糕为例,需要的原料有:鸡蛋10个、低筋面粉150克、白糖230克、色拉油130克、吉利丁片15克、巧克力30克、纯牛奶30克、甜奶油75克。

接下来就是具体操作了。

先要做蛋糕。黄师傅把10个鸡蛋打到

容器中,然后将蛋黄和蛋清分离,在蛋清里加入200克白糖,用电动打蛋器开始搅拌。黄师傅说,如果家中没有电动打蛋器,手工搅拌也可以,只是要费些时间和力气。

电动工具就是方便,在打蛋器搅拌的同时,我们就可以准备下一步工作了。黄师傅将10个蛋黄、色拉油、面粉和剩下的30克白糖混在一起,再加入100克凉水,顺着同一个方向搅拌均匀。

这个步骤,黄师傅让两名“学生”分别体验了一下,两名“学生”表现都不错,一看在家就是勤劳的主妇。

这边我们将面糊搅拌均匀,那边的鸡蛋清也打好了。没操作过还真不知道,打好的鸡蛋清竟像奶油一样洁白,变成了一盆细腻的泡沫。

黄师傅将一盆蛋清分两次加到面糊中,搅拌均匀后,蛋糕糊就算做好了。将烤箱180℃预热10分钟,黄师傅把蛋糕糊小心地倒入一个圆形模具,等烤箱预热好后,就把模具放入烤箱,140℃加热20分钟。

趁着烤蛋糕的工夫,我们要做巧克力慕斯了。

黄师傅倒出75克甜奶油,用打蛋器搅拌,吉利丁片(又称明



慕斯,是一种奶冻式的甜点,可以直接吃或做蛋糕夹层。通常是加入奶油与凝固剂来造成浓稠冻状的效果,是用明胶和鲜奶油凝结而成,不必烘烤即可食用,是现今高级蛋糕的代表。

胶或鱼胶,起凝固作用,烘焙店有售)用凉水泡软备用。接下来,黄师傅将30克巧克力切成碎屑,加入30克牛奶,隔水加热,让巧克力完全融化在牛奶中,在里面加入吉利丁片和打好的奶油,将它们搅拌均匀,奶油变成了淡淡的褐色,巧克力慕斯就做好了。

这时,烤箱里不断散发出香甜的味道,丁零一声,时间到了,一个金黄色的蛋糕新鲜出炉。黄师傅将蛋糕胚略加修整,将巧克力慕斯均匀地涂在蛋糕表面。

“这就算做好了?现在可以吃吗?”宋晓艳有点迫不及待了。“呵呵,别急,慕斯蛋糕还要放冰箱里冷藏一会儿,让慕斯凝固一下,口感才会更好!”黄师傅笑着说。

2个小时后,我们终于品尝到了自己亲手制作的巧克力慕斯蛋糕,有香醇的巧克力味,有诱人的奶香,再加上丝滑细腻的口感,一口咬下去,甜到心坎里。

快乐厨房

老干妈

香辣土豆饼

今天的这个土豆饼,是我最新发明的,超级好吃。因为我除了喜欢吃土豆,还钟情于老干妈辣椒酱,于是就把它们结合到一起。哈哈,没想到,味道相当不错。

也许是放了鸡蛋的原因,所以饼的外皮脆脆的,想着那种脆脆的香香的辣辣的味道,我现在还流口水呢。

原料:土豆4个、猪肉馅200克、面粉1杯半、老干妈辣椒酱2勺、胡萝卜30克、鸡蛋2个、葱30克、白胡椒粉2克、盐4克。

制作方法:

1. 把土豆洗净去皮后擦成细丝,放清水中泡5分钟,沥干水备用;胡萝卜洗净擦成细丝备用。
2. 在猪肉馅里放入老干妈辣椒酱、葱花、白胡椒粉,搅拌均匀。
3. 将调好的肉馅、鸡蛋、土豆丝、胡萝卜丝、面粉、盐放到一起,搅拌均匀,调成很稠的面糊。
4. 锅中放油,油热后放入一小团面糊,将火调成中火,用锅铲将面糊压成饼状。
5. 将饼的一面烙成金黄后,翻过来将另一面也烙至金黄,土豆饼就做好了。
(小妖)



厨艺沙龙大招募

如果您是餐厅经营者,您想教大家特色菜品的制作方法;如果您是烹饪爱好者,想在厨艺沙龙里学学手艺,都可以和我们联系报名,我们在这里等您!电话 65233688,最好下午拨打。

副刊

投稿:lywblyl@163.com
电话:65233688

洛阳人看洛阳手机报

洛阳本地新闻资讯内容丰富,总量占到了60%以上。

定制方法 移动用户发送短信 LYD 到 10658300 订阅,3元/月,不收GPRS流量费。
联通用户发送短信 712 到 10655885 订阅,3元/月,不收GPRS流量费。

