

■记者 郭蓉

近两年,烘焙风吹进咸宁,烘焙DIY体验馆如雨春笋般涌现,街头巷尾很容易便能看到相关的宣传广告,美团也能搜出数家已小有名气的私家体验馆,而且生意都相当红火。

能亲手烘焙出美味的蛋糕、饼干、面包,对于很多人来说无疑是一件很有成就感的事情,加上觉得DIY的食品更加健康放心,于是热情高涨地买回成堆的原料,投入到烘焙大军中。可是“一入烘焙深似海”,有人在烘焙的世界里“如鱼得水”,也有人“三天打鱼两天晒网”,更有甚者,初受挫折便“金盆洗手”,由此引出各种各样的生活趣事。

有人“如痴如醉”
有人“打鱼晒网”

咱和烘焙的那些事儿

阶段一：热情高涨“买买买”

提到烘焙,很多人脑海中首先想到的大概就是烤箱。可是仅有一个烤箱的话,想要做好烘焙是远远不够的。

就像喜欢芭比娃娃的孩子,很大程度上是被那精巧、丰富的玩具套件吸引一样,烘焙爱好者中,很少有人能抵挡拥有一整套烘焙工具的诱惑。打蛋器、小型电子称、温度计、蛋糕模具、量勺、杯具等一大堆专业配件,为烘焙增添了神秘感的同时,也为烘焙这件事添加了不少魅力。

因此步入“烘焙界”的第一步,当然是购置专业的配套工具。在这一阶段,几乎每一个人都热情高涨。

“女人嘛,本来就有强烈的购物冲动。当初每天在网上比较烤箱型号、功能,和卖家讨价还价要求赠送配件的时候,是我接触烘焙最开心的一阵了。”在温泉某事业单位上班的雪薇说,购买烤箱及周边配件是为数不多让她能“理直气壮”享受购物乐趣的事情之一。当时家人觉得厨房空间本就不大,再添一个尺寸不小的烤箱有些累赘,而她则以“烤箱买回来后全家的营养早餐由我包了”为由,力排众议,买回了心仪已久的烤箱以及一大堆配件。

可是真正到了“实战”的时候,雪薇却傻眼了。从不做家务的她面对鸡蛋、黄油、面粉等食材,有种无处下手的感觉。“尤其是看到烤箱上标注的最高温度达到200多度,心里顿时就打退堂鼓了,心想万一操作不当炸了怎么办?或者一不小心烫着了,我该怨谁?”回想起当初连电源线都不敢插的窘态,雪薇自己都觉得不好意思。

最后左思右想,雪薇放弃了烘焙“征途”,将千元买回的全套设备拍照留念后,锁进橱柜再也没有碰过。“直到现在,家里人还会拿这件事取笑我。”雪薇自我解嘲说,至少尝试过以后,她明白了一件事,烘焙并不是谁都玩得转的。

“而且我在别的地方找回了不少安慰感。”雪薇笑着说,据她了解,她有一些朋友和她一样,自信满满地买回烘焙设备,“然后就没有然后了。”



阶段二：热情消退“打鱼晒网”

其实大多数烘焙爱好者不会才踏出第一步就放弃,但是时日一久,还是难免会生出“烘焙世界水太深”的感叹,并沦落到“三天打鱼两天晒网”的状态。

烘焙世界到底水有多深?已为人母的小萌说:“光是最基础的戚风蛋糕就分原味、柠檬、香蕉等多种类型,然后还有酸奶慕斯、香蕉玛芬、瑞士卷等接触烘焙以前没听过的种类。要一一学会,真是应了学海无涯这句老话。”

小萌最初对烘焙产生兴趣,是因为孩子爱吃糕点,后来觉得还是自己做的最放心,于是毅然走上烘焙路。可是头一次操作,自认贤妻良母的她就碰了壁。“由于当时工具配备不齐,我只能用筷子打发蛋白,足足搅拌了一个小时,手腕酸得够呛,也没能达到书上说的效果。后来将就着用了,可蛋糕做出来口感和外面卖的

相差太远了。”她说,能做得一手好菜的她,不相信会“败”在小小烘焙蛋糕上,于是买回全套设备,埋头苦练烘焙技术。

可是小萌的热情很快受到打击。首先是“尽信书不如无书”的问题,有时候,按照书上的配方调好面粉、鸡蛋等,可是烤出来后口感总是不如意;有时候,严格按书上步骤调好烤箱温度、时间,等听到“叮”的提示音后去查看,却发现蛋糕烤糊了。令她哭笑不得的是,丈夫为了安慰她,每次都带着孩子“强颜欢笑”把失败的作品吃完,还“违心”地夸她手艺又有进步。

“后来我渐渐看开了,不再轻易挑战难度较高的蛋糕,要不然既费时间,做失败了食材上的浪费也让人心疼。”小萌说,现在她每周做一次简单并且成功率有保障的饼干,想偷懒的时候,就干脆在外面买蛋糕给孩子解馋。

阶段三：成功晋级“烘焙达人”

在微信朋友圈里,有这样一类人,常常晒出生活中得意的事情供大家分享。这里面,绝对不乏烘焙达人的身影。

所谓“兴趣是最好的老师”,一个烘焙达人,除了要有“买买买”的热情,一颗能在烘焙路上承受挫折打击的心,最重要的还是对烘焙的真正喜爱。

安然在家享受烘焙乐趣已有一年时间,每隔一段时间,朋友圈里就会出现她最新的烘焙“力作”,并引来一帮“吃货”朋友的艳羡和赞叹。对于烘焙,她几乎达到了如痴如醉的程度。

“和很多人一样,我头两次做蛋糕时,也没有取得预期的效果。于是我反复对比着每一次的不同,回想操作过程中的差别,然后再有针对性地进行提升,慢慢也就掌握了其中的诀窍。记得第一次成功烤出戚风蛋糕,看着那烤成深黄色的蛋糕面,以及蛋糕上微微开裂的豁口,每一个细节都和网上描述的一样,我开心得在家又唱又跳,恨不得让全世界都知道我成功了。”安然说,后来随着会做的蛋糕种类越来越多,眼光也不断升高,每次成功做出一个更高难度的新品种,她都会无比

开心。

不过安然也有因烘焙而“烦恼”的时候。“周末的时间,我基本上都用来研究新蛋糕,可是谁来吃成了个问题。最开始是送给亲戚和闺蜜,可是大家一致反映,由于太美味,一吃就停不下来。闺蜜还开玩笑说,万一发胖嫁不出去,以后就赖在我家天天蹭蛋糕吃了。”安然笑着说,后来她开始把多出来的蛋糕送给同事以及联系得不多的朋友,结果不但收获了烘焙的乐趣,还收获了一份好人缘,现在烦恼的不是没人吃,而是“产量”太低供不应求了。

记者手记

其实踏上烘焙路,无论最终成功或失败,任何人都能从中得到自己的乐趣。烘焙之所以能成为一种潮流,不仅是因为它让更多人有了共同的爱好,也因为让更多人找到享受品质生活的那颗心。成功也好,失败也罢,努力过就够了。烘焙的香味里,永远包含着大家对生活的热爱。

烘焙知识

1. 烘焙的工具和原料上哪儿买?

目前烘焙的工具还不普及,一般超市里不容易买到。最方便的选购渠道要数网购,几乎可以买到你想买的任何东西。烘焙的基本原料在一般超市都能买到,某些种类可能需要到精品超市或者大型超市的进口食品货架上去寻找。

2. 低筋面粉、中筋面粉、高筋面粉有什么特点?

根据面粉蛋白质含量的不同,面粉分为低筋、中筋、高筋。低筋面粉蛋白质含量在9%以下,中筋面粉蛋白质含量在9%—

12%,高筋面粉蛋白质含量在12%以上。低筋面粉一般用来制作组织疏松、口感松软的蛋糕、饼干等。高筋面粉一般用来制作面包。中筋面粉则是最常见的面粉,常用来制作中式点心、馒头、包子等面食。

3. 烘焙的时候需要采取什么防粘措施?

不管你是使用烤盘还是各式模具来烤制西点,一般都需要采取防粘措施。在烤盘上垫锡纸、油纸或者高温油布都是比较常见的方法。如果是蛋糕、面包模具,可以在模具内部涂抹一层软化的黄油。另外

一些特殊的西点烤制不需要采取防粘措施。

4. 西点的配方里经常用到黄油,可以用植物油代替吗?

黄油是固态油脂,具有可打发的特性,打发的黄油可以起到膨松剂的作用,让蛋糕或饼干的组织膨松。所以,黄油是不能用液态植物油代替的。当黄油作为单纯的油脂添加进配方的时候,可以用植物油代替。

5. 当配方里提到用植物油的时候,可以选择什么油?

最好是浅色并且无味的植物油,如玉

米油、大豆油。尽量不要使用花生油、橄榄油等有特殊气味的植物油,因为这类油会让西点带有特殊气味,影响口感。

6. 为什么按照配方要求的温度和时间,烤出来的点心却不熟或者已经焦了?

家用烤箱的温度一般都不太准,即使是同一品牌同一型号的烤箱,每台之间的温度情况都不一样。所以配方的时间与温度仅供参考,需要根据实际情况调整。在烘烤的最后阶段,最好在旁边仔细观察西点的上色情况,以保证西点达到合适的烘烤程度。