

用饼机烤年糕

潮流小厨电烘焙幸福



冷!这是这几天上下班路上的唯一感觉。这样的天气,如果能在家里舒舒服服待着,想必是极好的。但可惜,大部分人都无法如愿。有个段子说,当你必须在冰天雪地里赶时间时,可以有如下的惬意选择:一、在家给自己烤一份高热量的甜点吃;二、在家烤一份高热量的甜点给自己吃。

冬天烘焙正当时。想要成为烘焙专家,有人直说不可能,有人却大呼很方便。答案很简单,只要用对了道具,谁都能做烘焙小能手。这几天,单身小白领牛牛就用刚入手的烘焙小家电给自己做了好几天的早餐了。



三流厨艺完美搭档 入门利器受热捧

如果说用烤箱做蛋糕、面包、饼干是一门技术活,那么方便快捷的蛋糕机,对很多初入行者来说可谓是最好的选择。牛牛说,除了蛋糕机,自己刚又入手了一个饼机。“三流的厨艺,加上最新设备来配合一下,就完美了。”

厨房新手牛牛,毕业工作后,吃饭就成了最头疼的事。在外吃了一年多后,终于在半年前捋起袖子,下厨房了。“刚开始局限于中餐,后来发现做西餐尤其甜点,太有成就感了。”牛牛说,看着一摊面粉,先是变成面糊,之后伴随着小家电中升腾的热气,最终甜点新鲜出炉,“从嘴巴到胃,全身心的满足。”

不论蛋糕机还是饼机,操作手法都差不多。入门方法是:只需将超市购买的自发粉,加入鸡蛋、牛奶、炼乳,白砂糖等原料,调成稀糊状,然后放置一段时间让其发酵,然后将调制好的稀糊状面粉液均匀地放到机器内,盖上盖子,几分钟的时间,自制饼就制作完成了。“取出,切块,配上自己喜欢的巧克力酱、水果、黄油、糖浆、奶昔……任意配料,再来一杯咖啡,一顿美美的早餐就大功告成了。”

操作简单,烘焙时间短,烘焙小家电能培养人对烘焙的兴趣。牛牛说,一般市面上的蛋糕机、饼机价格不过几十到上百元。

勇敢跨出第一步 小白领自创多用途

不论享受过程还是结果,DIY显然是一股风潮。而如何轻松制作出安全又美味的餐桌食物,可不是人人都能凭一双手就能完成的。于是,一系列小家电被陆续推向市场,比如豆浆机、酸奶机等。“就跟苹果手机一样,相信未来的厨房生活少不了这些新玩意儿。”牛牛说。

一名超市促销员告诉记者,这些分类相当细的功能小家电销量不错,很多年轻人都忍不住动心,上百元的价格也相当亲民。而对于厨房高手来说,可能会有些不屑一顾,但该促销员告诉记者,不少年轻人却认为针对性强的产品更符合方便快捷的现代生活。

当然,也不用逢新品便买,如果你是个有心人的话,就会发现一些小家电功能类似,所以完全可以一机多用。牛牛就自创了饼机的多

种用途。甜饼很好吃,但香甜的口感有些单一,也不适合中国的口味。所以牛牛发挥创意,第一步,用年糕代替了面糊。“试验的过程相当曲折,第一次我只烤了4分钟,发现年糕没啥变化,盖上盖子打算再烤,一不小心时间过长,年糕硬得变成了砖块儿。后来发现,大约烤七八分钟,就是年糕饼哦。年糕饼米香十足,外焦里嫩。如果喜欢松软口感的,可以减少烤的时间。”

无肉不欢的你,还可以在此基础上,勇敢尝试培根年糕饼哦。拿两块培根放在年糕上面一起烤,时间也是七八分钟。烤出来的培根年糕饼香气四溢,成功!

(陈婕)

午餐加热,来点创意

冷天,食物容易冷却,习惯自带食物的小白领,不得不在忙碌的工作外,操心起午餐问题。想吃温热的食物,除了排队等用办公室的公共微波炉之外,还有没有更简便的方式呢?想坐在电脑前面不用挪动身体就吃到热乎乎的食物吗?福音来啦!这里为你收集了几款近期热门的创意加热小玩意儿。

便当盒,自带加热功能(图一)

时尚小巧的便当盒,看起来跟普通饭盒没什么区别,可以分置饭菜的隔层,甚至还附送自带的小餐具。不过它可是内藏“乾坤”哦。看到边上的电源线了吗?不错,这就是一款自带加热功能

的便当盒。饭盒内置加热器,通上电源就能直接加热盒子里的饭菜。内部的饭盒还可以单独分离,方便直接清洗,价格也不过几十元,堪称本季小家电爆款。

图一



养生壶,多种功能满足你要求(图二)

冬天,倒上一杯热水,很容易就凉了。于是,一款被称为养生壶的分体式电热水壶,今年在办公室走红了。除了传统加热烧水功能外,沸腾之后还可以熄火慢炖,具有保温

功能,此外还能24小时预约。所以,你可以在办公室里用它来煮花茶、水果茶、煲汤、煮泡面,甚至还能做酸奶,强大的功能让人眼花缭乱。



图二

图三



世界最小 USB 微波炉(图三)

世界著名的食品供应品牌公布了一种体积超小的微波炉产品。这个微波炉高18.8cm,宽15.7cm,厚15cm,仅依靠笔记本的USB接口供电就能工作。这种微型微波炉的最大突破是,帮助劳

累的工作人员在1分钟内吃上一点温暖的小吃或热饮。可以用来热汉堡、一杯汤、茶或是其他食物。这种微型微波炉除了可以用USB接口供电,还能使用外接电源和锂离子电池。

(钱晚)