

蓝波湾,小记者的披萨盛宴

亲手制作披萨,还带回家与父母分享

文/片 本报记者 冯琳 李孟霏

24日下午2点,30余名小记者走进蓝波湾意大利餐厅,跟顶级披萨大师学习如何制作披萨,当天大家学习的是火腿芝士披萨的制作。在店家准备好材料后,聪明的小记者不到半个小时就掌握了制作披萨的要领。一小时后,大家都吃到了自己亲手做的披萨。小朋友对制作披萨期待满

满,虽然活动定于当日下午2点,但不到下午1点,就有不少小记者来到了蓝波湾等候,并不时催问何时才能开始制作披萨。当日下午2点,制作披萨的盛宴正式开始。专业制作披萨的胡师傅示范,一个面团在他手中被抛来抛去,不一会儿就变成了一只质地均匀的“圆饼”。有些小朋友忍不

住学习起来,但刚举起,面团就掉到面板上了。于是,师傅教了小朋友们一个保险的“笨方法”,像摊开饺子皮一样把面团均匀摊成一个圆。由于该店制作的是纯手工披萨,而不是快餐披萨,所以师傅们提醒小朋友一定要把面团摊成薄薄的饼,而不能是厚厚一层。红红的番茄酱很是诱人,鲜

黄的芝士发出光芒,淡粉色的优质火腿被切成薄片后更香……小朋友们纷纷将食材一点点撒到自己的“大圆饼”上,撒少了不甘心,撒多了也不恰当,不少小朋友一会儿加,一会儿减,一直在犹豫如何才能做出世间最完美的披萨。小朋友们在制作时,你看看我,我看看你,生怕对手做的超越了自己。

最终,高区一小的常江、塔山中学的丛子键这对搭档第一个完成了披萨制作,二人配合默契,做出的披萨又薄又圆,材料撒得也均匀,得到了大厨们的一致好评。陆陆续续地,其他小朋友也先后完成了披萨制作,焦急等待着自己的“作品”出炉。



▲经过辛勤的劳动和耐心的等待,小记者们亲手制作的披萨终于都上桌了,大家早已按捺不住大享美食的喜悦了。



▲小记者们认真地学习如何制作火腿芝士披萨。

小记者作文

今天我来当厨师

今天去参加齐鲁晚报的小记者活动——学做披萨。虽然今天下着雨,但丝毫不影响我的好心情。

我们先跟记者阿姨上二楼,再分组,然后去一楼洗手准备。我先看了一下桌上摆的材料,厨师叔叔说这些分别是芝士、火腿肠、面团、进口番茄汁以及锡纸(用来垫食材)。

厨师叔叔做示范,他先把面团压扁,又做成很圆的薄饼,做薄饼的时候,叔叔还上演了一场空中甩饼。然后又先把番茄汁倒在上面,再把芝士均匀撒在饼上,最后把火腿肠也撒在饼上。然后用锡纸端到盘中去烘烤。

到我们制作时,我们组先把面团打扁,再用手掌在上面按,还是厚了,最后我们直接拿起拳头轻轻碰了起来,终于好了。我们开始倒番茄汁,一个厨师叔叔走来帮忙。叔叔边倒边说,倒番茄汁要留一圈边,防止洒出来。我们又开始撒芝士、火腿,撒得一边多一边少,有人直接把撒得多的挑到少的一边。然后我们把做好的披萨端到盘子上,为做记号,我们还丢了两三根紫甘蓝及一小块洋葱,最后送到厨师叔叔那里。

等待是煎熬的,不到一个小时,终于出炉。我吃了后,还仔细包裹了一块带给爸妈。回家路上,我看着包里自己做的披萨,有一种说不出的心情!

(孙家疃小学 罗媛)

走进披萨的世界

说起披萨,相信不少小朋友都爱吃。你们只吃过别人做的披萨,吃过自己做的披萨了吗?今天,我将会带你们走进披萨的世界,告诉你们如何做披萨。

24日下午,我来到蓝波湾后,首先请教了漂亮的老总阿姨意大利主食都有什么,阿姨用简洁的语言回答:“意大利的主食一般有披萨、意大利面,主菜有牛排、羊排、海鲜等。美国、英国等国家的食物都由意大利食品演变而来”。

正听得起劲,活动就开始啦。桌上食材很多,有干面粉、和好的面、番茄酱、芝士条、火腿肠条。首先,大厨胡叔叔要求我们把面球变成面饼,这可不简单。胡叔叔演示给我们看:先将面拎起来,在空中来回旋转成面饼状,再在锡纸上按压变大,然后加上一大勺番茄酱抹匀,最后把芝士条和火腿肠切成小丁均匀洒上面饼。

到我们动手了,我信心满满。是吧?这面饼到我手里怎么就不“听话”了,不是中间特薄两边厚,就是凹凸不平,唉,费了九牛二虎之力总算是弄差不多了,看上去还有那么点披萨的样子,呵呵。马上就要进烤箱了,我可要先给我的披萨做上记号,这样我就能吃到我自己亲手做的披萨了!

好香呀……我的口水要收不住啦!出炉啦!出炉啦!快快快!我要吃,太香啦,真是美味佳肴啊!吃着自己做的披萨味道就是美!

蓝波湾,真美味!我好爱你!

(鲸园小学 於睿婷)