“我做月饼当礼物送妈妈”

20余名小读者学做月饼贺中秋

本报威海9月16日讯(记者　林丹丹　冯琳) “用糖浆做的面粉包上馅料,放入已经做好的模具中,再放入烤箱,月饼便做成了。”16日上午8点30分,20余名小读者来到威海思味特蛋糕房(原黑森林艺术蛋糕店)内,自己动手体验了如何做月饼。

月饼吃着香甜,可是自己亲手做起,还真有点难度。学做月饼的体验活动,受到了广大读者的热烈欢迎。

上午8点半,小读者们准时来到蛋糕店内,他们先是观看了蛋糕师做的蛋糕,引来孩子和家长们一片惊呼声。隔着玻璃,不少孩子对身旁的家长说,“叔叔,好厉害,把蛋糕做得真馋人。”当蛋糕师将手中普通的奶油做成了各种花朵、寿桃后,鲸园小学三年级的王铭杰大呼,“手艺高强,刮目相看。”引来不少家长的笑声。

随后,蛋糕师将已经和好的面与馅料摆放在桌子上,孩子们带上一次性手套后,蛋糕师为每个孩子分发面团,教孩子们如何搓揉手中的面团。待到揉搓成团后,将面团榨成面皮后,把馅料放入面皮中,包裹馅料后,将面团放入模具中按压,一个月饼便做好了。孩子们争先恐后的做月饼,做好后放入统一的烤箱中,一个多小时便出炉了。

实验小学的学生梁美宸说,这是她第一次做月饼,她想把做好的月饼作为礼物送给妈妈,作为中秋节的礼物。

▲小读者们在思味特蛋糕房(原黑森林艺术蛋糕店)门前合影。　本报记者　林丹丹　冯琳　摄影报道

◓体验日记

自己做月饼,最有爱了!

今天早上我起得很早,妈妈给我报了齐鲁晚报小记者活动学习做月饼,马上要去学做月饼了,我特别高兴。

我们十几个人一起来到了思味特艺术蛋糕店。开始学习做月饼了,叔叔告诉我们月饼的面是用糖浆、油和面粉做的,每个月饼都是有重量的,叔叔用电子秤秤了15克面分给我们每个人。

首先我们先把面搓圆,往桌子上撒点面粉,把圆球放在桌子上压平。然后拿一个香芋球放在面饼的上面,使劲往里压把它包在面饼里面,这时候要小心仔细,要不然馅会露出来的,再把包好的面搓圆。用压月饼的机器往下一压再推出来月饼就做好了。我一看,呀!还是个小企鹅头像呢,真可爱。

终于一个小时的时间过去了,把烤好的月饼拿在手里,闻一闻真香啊!一口咬下去真好吃,赶紧让爸爸妈妈一起来尝尝我自己做的月饼。

鲸园小学　三年级四班　连子鉴

◓花絮

蛋糕师的绝活儿

16日上午8点半,20余名小读者及家长来到思味特蛋糕店。小读者们一进店,本来要开始做月饼的。但20位小读者不自觉地被蛋糕师吸引去了目标,齐嚷着“先看完怎么做蛋糕,再学做月饼吧!”

蛋糕师像个魔术师一样,用手里的奶油变出“花边”,又变出“花朵”,再用红色果酱变出“花心”、“花蕊”。“只用奶油和果酱就能做出整个蛋糕上的各种形状、各种颜色的造型,实在太有才了。”何威东感叹道。蛋糕师被小朋友围绕起来,“酷酷”地玩着手中的绝活。家长、小朋友纷纷赞叹、拍照。“这是我第一次如此近距离地观察蛋糕的制作过程,太开心了,原来生日蛋糕是个技术绝活。”吕承远感叹道。

“这个月饼太可爱了”

早晨9点,在观摩完蛋糕的做法后,小读者们被分为两组,跟面点师学习做月饼。小朋友在看到面团及馅料后,大呼“可爱”。

在面点师的指导下,每个小读者在秤上秤出15克左右的面团。面点师表示,“由于最终做出的月饼是50克的月饼,所以,用15克左右的面团,否则用模具卡的时候,面可能会多出来。”

小读者们第一次用称称面,让小读者们异常兴奋。面团拿到手后,小读者们将其铺平,然后将馅料球放入其中,按面点师的做法,将面团和馅料融合到一起。然后,拿过模具,卡出月饼饼体上的图案。小朋友纷纷尖叫起来,“这个月饼太Q,太可爱了。”

我的快乐与你分享

上午9点半多一点,所有小朋友都结束了做月饼的过程。小朋友们做的月饼要排着队进烤箱了。店主及记者给每个小朋友的月饼编号,并让每个小朋友记住自己的编号,来取自己的月饼。

半月湾小学的陈新说,“今天这个月饼做好后,我虽然会很想吃,但是我不吃。班里的同学听说我来学做月饼,都很激动,我周一要把我亲手做的月饼带给同学们,让她们一起分享我的喜悦。”於睿婷的妈妈则说,孩子学校分配了实践任务,此次学做月饼正好很切合这个主题。

小读者们看着自己亲手做的月饼进了烤箱,异常兴奋,纷纷喊着,“我自己亲手做的月饼待会就出锅了!”

拿到面团后的小读者正在认真听面点师讲解如何做月饼。　本报记者　林丹丹　冯琳　摄影报道

公　告

威海太一投资咨询有限公司经研究决定,拟向公司登记机关申请注销登记,请债权人自本公告登报之日起45日内向本公司申报债权。

威海千圣贸易有限公司经研究决定,拟向公司登记机关申请注销登记,请债权人自本公告登报之日起45日内向本公司申报债权。

设立公告

企业名称:威海明祥机绣有限公司
法定代表人:吕明
注册资本:3万元
公司住所:威海市环翠区羊亭镇阳亭中路300-1号
经营范围:电脑刺绣。(法律、行政法规禁止的项目除外;法律、行政法规限制的项目取得许可证后方可经营)。

威海市新华印刷劳动服务有限公司招待所营业执照正副本丢失,执照号:3710001901138,挂失声明。

威海市新华印刷有限责任公司广告分公司营业执照正副本丢失,执照号:3710001901413,挂失声明。

威海市新华印刷劳动服务有限公司营业执照正副本丢失,执照号:3710001801375,挂失声明。

2012年9月17日

泰康人寿获评保险业“最佳雇主”

本报威海9月16日讯(记者　齐璐) 近期中华英才网举办的第十届“中国最佳雇主”调查评选结果揭晓,泰康人寿荣获保险业“最佳雇主”称号,标志着泰康人寿的雇主品牌建设卓有实效,并得到了社会的广泛认可。

此次“中国最佳雇主”第十届调查活动历时三个月,覆盖了420所高校的近4万在校大学生,以及毕业于全国各地“211”和“985”院校并拥有1—5年工作经验的社会群体约1万人,具有很强样本针对性。中华英才网率先提出“中国最佳雇主模型CBCD”,主要从薪酬福利(Compensation)、品牌实力(Brand)、企业文化(Culture)、职业发展(Development)四大维度进行模型分析,方法科学,能够为企业做好雇主品牌工作提供指导。

泰康人寿能够荣登中国最佳雇主排行榜,与其打造丰富、一流的人力资源大公司的战略密切相关。2011年9月,泰康人寿启动“千人计划”,每年吸纳千余名优秀毕业生,搭建后备管理人才梯队,“人才立司”的目标定位,为其建设百年老店奠定坚实的人才支撑。泰康人寿为员工提供了畅通的职业发展通道和良好地工作环境,致力于倡导开放、活跃的企业文化。为内部员工打造“青年论坛”,关注时代潮流,分享感悟;《泰康风尚》、《战略思维》、《梦想与通往梦想的道路》等企业文化丛书凝练公司文化精髓;打造多维度的培训体系,建立自己的企业大学,帮助员工提升工作能力和职场素养,助力其与公司一同成长。企业年金和补充的商业保险作为企业福利的重要组成部分,使泰康人寿的薪酬福利具有较强的竞争力。

泰康e家
威海客服电话5865522
威海本部5865508　荣成支公司7582118
文登支公司8455522　乳山服务部6665522
泰康人寿 TAIKANG LIFE　95522

祥府家酒,好喝不上头

白酒作为中国古老历史的传承,代表了中国酒文化的传统与经典,吉斯集团利用享誉中外的烟台地产水果资源,在发扬中国传统酿酒技艺基础上,研制出具有专利技术的水果白酒酿造工艺,首开水果发酵蒸馏白酒之先河,诠释了中国水果白酒的新时尚。既有独特浓郁的果香,又有传统白酒的醇厚与舒爽,回味悠长,且不含甲醇和甲醛等有害成分,具有“好喝不上头”的特点,实为倡导健康、引领时尚、激发活力的新一代白酒的上乘之作。

JISI 吉斯集团
烟台吉斯波尔葡萄酿酒有限公司出品
服务热线:400-658-2211
http://www.gisbelle.com

祥府家酒
XIANG FU JIA JIU
酒家府祥
香道堂和
情昌生缘
浓隆辉自
醇康万千
尔泰年家
圣吉禄福