

# “自己做的馅饼是最好吃的”

20日下午,本报组织20名小记者走进威海神龟馅饼海滨路店,学习制作馅饼。小记者们平日爱吃馅饼,但亲自动手制作却都是第一次。小记者们不仅学得仔细,而且制作“上瘾”,不少小记者连做8个馅饼,把店员们都逗乐了。现场有家长陪同的小朋友在自己亲手制作的馅饼出炉后,先拿给父母尝一尝。

记者 冯琳

## 我当包饼师

20日,我参加了齐鲁晚报组织的学做馅饼活动。我平日很喜欢吃馅饼,但这次是我第一次动手制作馅饼,非常有意义。

当天下午,我们来到威海神龟馅饼海滨路店,一股香喷喷的馅饼味真馋人啊!张经理给我们每人发了个白色的帽子,嘿,每人带上帽子还真像个小厨师啊,张经理说,“戴帽子是为了防止头发落入馅饼中,整个制作过程都要保证卫生。”

开始制作了,我们按照师傅的指示,首先往手上沾满了油,防止面粘到手上,然后把面团弄成一个扁圆团,接着往里放馅,然后再一点一点地向上转着捏,捏了一圈。不过制作起来确实不容易,因为面有时粘到手上,像口香糖一样牢牢粘住我的手,动弹不得,肉馅也容易掉落。在师傅的帮助下,我总算完成了第一个“残疾馅饼”。但我一个比一个做得好,共做了6个。我会做馅饼了!太棒了!

平日,都是妈妈做馅饼给我吃,今天拿到馅饼我首先让妈妈尝尝我做的馅饼,妈妈高兴地连连说,“好吃,好吃!”。吃着香喷喷的肉馅饼,我觉得格外香,因为这是我第一次学做馅饼!

王梓铭 皇冠小学5年级2班

## 第一次制作馅饼,真好!

周日下午,我和其他齐鲁晚报小记者来到海滨路的神龟馅饼店参观学习。在经理叔叔的带领下,我们进入厨房,像模像样地做了回包饼师,学习从和面调馅到成型的整个馅饼制作过程。

制作开始后,我们围在包饼师师傅身边,他的手法娴熟,动作利落,面团和肉馅在他手中听话极了,一眨眼就变成了馅饼!听说他的记录为2分钟制作19个馅饼,并且每个馅饼重量一样,皮的厚度也一样。

发好的面和大盆的肉馅就摆在我们面前,我们先在手上抹上一点油,然后扯出来一团面,压扁后,放入肉馅,再捏成球,放入盘中……原理如此



▲小记者们吃到自己亲手制作的馅饼,很开心。 记者 冯琳 摄

简单,制作起来却真的挺难的。我们制作的馅饼不如师傅的,有几个馅饼刚放入盘中便“笑破了肚皮”。

我们做出成型的馅饼被送进了一个张着嘴巴的大家伙这里,没错,这就是专用的大饼铛,也是制作馅饼的最后一道工序了。

不到10分钟后,我们的馅饼出锅了。每个人吃到自己做出来的馅饼,啊!真香!

郭子祺 皇冠小学5年级1班

## 我是“大厨师”

20日下午,我参加了齐鲁晚报组织的“小记者学做馅饼”活动,体验了一次当“大厨师”的成就感。

本来听说要学制作馅饼,我非常紧张,这可是我第一次学做馅饼啊!以前曾跟妈妈学过包包子,可这馅饼就不一样了,看着容易做起来难。包饼师随意摆弄几下,一个馅饼就成型了。可轮到我做时,总是有个洞,于是我按照叔叔教的方法反复练习,经过四五次尝试终于成功了。

品尝着自己亲手做的馅饼,想着刚刚做馅饼的过程,心里甭提多高兴了,自己仿佛成了一名真正的“大厨师”。今天的活动,让我吃上了世界上最好吃的馅饼,也使我明白了一个道理:无论做什么事,只要持之以恒就能成功。

荣俊哲 蒿泊小学4年级3班