

齐鲁晚报泰安融媒小记者团相约山农大食苑协会巧手之旅

“这份美味班戟,我想送给妈妈”

本报泰安4月1日讯(记者 孙静波) 1日上午,山农大南校一间教室里,传来了阵阵掌声和欢呼,本报小记者团联合山农大南校区食苑协会,在这里举办了美食小课堂,亲手做出美味的芒果班戟,让不少孩子过足了瘾。

“班戟到底是啥样的,我好想吃一吃。”上午9点集合时间,孩子们早已来到广场上,大家一起来到大学生创业基地的教室里,食苑协会的小伙伴们早已准备好接待大家。

“各位小记者们,大家喜欢吃甜品吗?”“喜欢”!在动手做班戟之前,食苑协会的同学们,为小记者们上了一堂食品安全课,动物奶油和植物奶

油的区别、低筋面粉和高筋面粉的选择、哪些是慎选的甜品、如何吃更健康的甜品……在大哥哥的讲解下,小记者们还积极提出各种问题,“淡奶油和稀奶油有区别吗?为何我打发奶油总是很困难。”小记者杨雨昕还是个美食小达人呢,自己在家就制作过很多甜品。

开始制作班戟了,大家洗干净手,跟着哥哥姐姐们学起来,铺平饼皮,挤出奶油,放入草莓和芒果,再将饼皮叠起来。看似简单的步骤做起来是真有点难,第一次做班戟的小记者们做的认真又有耐心。“快看啊,我的班戟做好啦。”一位小记者开心的给大家展示。还有的小记者做的不太成功,大家一起给她鼓励,再认真尝试一次,终于做出满意的班戟。

开始评选了,食苑协会哥哥姐姐

们通过投票,选出了三位做的很棒的小记者们,并奖励给他们每人再做一个班戟的机会。三位小记者做好新的班戟后,将这些美味分享给在场的家长和孩子們一起品尝。

时间过得真快,活动临近结束了,“刚才孩子做好后,第一块就给我品尝,心里还挺感动的,让孩子们亲自动手制作,既锻炼了手脑并用,还学会了耐心和分享,真的很棒。”一位小记者的妈妈说道。

●什么是班戟

班戟(ban jī)是pancake的粤语音译,是一种以面糊在烤盘或平底锅上烹饪制成的薄扁状饼,又称薄煎饼、热香饼。最早的班戟制作可以追溯到公元15世纪。



本版摄影 孙静波

