

萌萌造型卡通瑞士卷

食珍录
SI ZHEN LU



清晨,拉开窗帘,阳光铺满地板。若此时屋子里还弥漫着瑞士卷的香味,那真是再幸福不过了。本期食珍录联合糖味烘焙推出卡通造型瑞士卷。包裹着草莓和巧克力的瑞士卷,配上可爱的卡通造型,简直萌翻了,是不是都不知道第一口先从哪下嘴呢!

食材准备:

2个鸡蛋、糖10g、牛奶30g、低筋面粉50g、色拉油40g。

步骤:

1. 将翻糖用食用色素揉出你想要的颜色,待用。
2. 蛋白打至粗泡,分次加细砂糖打至湿性偏硬的状态。放入冰箱冷藏待用。
3. 蛋黄加糖用打蛋器打到蛋黄发白,糖融化。
4. 加油并加牛奶搅拌。
5. 筛入低筋面粉,用挂到略拌后用电动打蛋器打匀。
6. 从冰箱取出蛋白,用手动打蛋器打几下,变至顺滑的状态。

7. 取1/3蛋白加入蛋黄糊里搅拌均匀,然后倒入全部蛋白拌匀。

8. 倒入铺有油纸的模具,震几下,放入预热180度的烤箱中层,烤制18分钟左右。

9. 出炉后震几下,整个连油纸移出烤盘,放在烤网上晾几分钟,完全放凉后盖一张油纸倒扣。

10. 准备100g奶油加入10g糖,打发,装进裱花袋挤进瑞士卷中。

11. 放入冰箱冷藏半小时定型。

12. 用揉好的翻糖做出你想要的圣诞造型放置在瑞士卷上即可。

本期食珍录拍摄地:糖味烘焙

“年的味道”年货大礼包开卖啦

从2014年开始,本报旗下电商品牌永康淘推出的永康味道年货大礼包,就一直受到市民朋友的热烈追捧,可谓火了一把。据统计,这两年永康淘年货大礼包累计已售出数万份。

今年,永康淘再次推出永康味道年货大礼包升级版“年的味道”年货大礼包,包括传统礼盒、水果礼盒、海鲜礼盒等三种不同礼盒。

传统礼盒三种款式任你选

今年的“年的味道”大礼包依旧联合浙江老字号吴合兴共同推出,包括传统款(88元)、吃货款(158元)、私享款(218元)以及尊享款(298元)三种,市民朋友可根据不同需求进行购买。

水果礼盒让网红水果陪你过大年

除了传统礼盒,今年永康淘还增加了2款水果

礼盒 网红17.5 橙和红旗坡冰糖心苹果。

现在购买农夫山泉17.5 橙6斤装只要98元。12个装冰糖心苹果市场价129元,永康淘抢购价只要99元。

海鲜礼盒为你解决餐桌上的需求

对许多普通消费者来说,虽然对海参的营养价值非常认同,但对价格望而却步。对此,永康淘想你所想,急你所急,推出4款海鲜礼盒,里面包含七八样海鲜,让你一盒海鲜解决餐桌上的所有需求。

4款海鲜礼盒分别为99元海鲜套餐、238元海鲜套餐、338元海鲜套餐以及568元进口海鲜套餐。

门店地址:永康日报生活体验馆

电话:87138098 13967919068(688609)

望春小区南路33号(永康日报大楼后门)

碗装果昔 就是这么美

如果你经常用Instagram看美食照片,可能会注意到近两年碗装果昔(Smoothie Bowl)很流行。所谓碗装果昔,其实就是更稠,上面撒着切片水果、麦片的果昔(有点像糊糊加上水果沙拉)。

果昔就像它的好兄弟奶昔一样,拥有柔滑的质感,但它比奶昔更胜一筹,可以把任何你喜欢的食物,无论是酸酸甜甜的水果,还是脆脆的谷物坚果放在上面当做顶饰。不管你有没有尝试过它,今天就来看看7款果昔早餐饱眼福吧!

奶油草莓果昔碗

底料:草莓、优格、枫糖浆、香草。

顶饰:玉米片、草莓、蓝莓、杏仁、南瓜子、奇亚籽。



黄色三兄弟 果昔

底料:菠萝、香蕉、椰子水、蜂蜜。

顶饰:黄桃、黑莓、葵花籽、谷物。



健康绿色果昔

底料:鳄梨、羽衣、甘蓝、杏仁奶、香蕉、龙舌兰糖浆。

顶饰:山莓、香蕉、奇异果、奇亚籽。



黄油山莓杏仁果昔

底料:香蕉、山莓、豆奶、黄油、蜂蜜。

顶饰:草莓、山莓、椰丝、燕麦。



紫金组合 果昔

底料:桃、香蕉、橙汁。

顶饰:黑莓、蓝莓、核桃、蜂蜜。



综合莓果昔

底料:综合莓、石榴汁、优格。

顶饰:蓝莓、黄桃、桑葚、南瓜子。



可可花生酱香蕉果昔

底料:杏仁奶、香蕉、花生酱、可可粉、香草枫糖浆。

顶饰:香蕉、可可粒、燕麦、花生。



cf Master
厨房大师

做菜小技巧,让你的厨艺提升百倍

你在平常做菜的时候注意一下这些小技巧,将会大大提高菜品的鲜香哦!下面小编在厨房大师栏目介绍的几大秘技希望对爱吃的MM们和家庭主妇们有一些帮助哦。

1、让牛肉片更鲜嫩

炒牛肉片之前,先用啤酒把面粉稀释,淋在肉片上,拌匀后腌制30分钟。啤酒中的酶能使蛋白质分解,从而增加牛肉的鲜嫩程度。

2、让炒鸡蛋更蓬松鲜嫩

将鸡蛋打入碗中,加入少量温水搅拌均匀,倒入油锅里炒,炒的时候往锅里滴少量的酒,这样炒出来

的鸡蛋会很蓬松,鲜嫩可口。

3、让炒虾仁透明爽嫩

把虾仁倒在碗里,每250克虾仁加入精盐,食用碱粉1-1.5克,用手轻轻抓搓一会儿后用清水浸泡,然后再用清水洗干净。这样让炒出来的虾仁透明如水晶,爽嫩可口。

4、让炒腰花洁白爽口

腰花切好后,加少许白醋,用水浸泡10分钟,腰花会发大,无血水,炒熟后洁白爽口。

5、让炒猪肝口感好

在炒猪肝之前,可以先用点儿白醋渍一下,再用清水冲洗干净,炒熟的猪肝口感特好。

6、让烧肉更快速

每斤肉内放一片山楂,肉熟得快而味美。

7、让海带柔软可口

在煮海带时,加入少量的碱或小苏打,能使海带柔软可口。

8、让做稀饭更快速

在热水瓶中放四两米,冲入开水,差不多一个小时就能变成稀饭。