

夜上海

新民晚报
16
2020年
3月14日
星期六

SAT
买手

SUN
MON
TUE
WED
THU
FRI
影音
流连
潮店
格调
悦动
味道

夜上海
新民晚报



新民夜上海
越夜越精彩
八小时之外，大好休闲时光，兜兜逛逛、看戏听歌、运动健身、血拼美食。引领时尚，廓清风气，更多精彩，尽在新民夜上海！

视觉设计：戚黎明
本版编辑：王蕾



LEKUE 蛋糕模具

「意」无涯
疫情期间，什么东西最紧俏？除了消杀用品，你一定想不到，面粉和酵母的销量也在大增。原来宅在家里的人们迷上了做烘焙，超市里平时不起眼的面粉和酵母也因此一度卖断了货。甚至有股民在投资互动平台上向安琪酵母发难：“因为疫情，现在全民都变大厨，我在很多超市买不到酵母。”

你的朋友圈里，有多少人做了电饭煲蛋糕，烤

了披萨和蛋糕？根据美团发布的《2020 春节经济大数据》，美团外卖上烘焙类商品的搜索量增长了100倍，并带动酵母/酒曲商品销量增长近40倍，饺子皮销量增长了7倍多。教大家如何在家做烘焙的各种视频短片，在各大网站和APP上的点击率也很高。

当朋友圈、微博已经成为了“烘焙节目大赛”，你不想也下场亮相吗？

一入烘焙深似海 好工具也很好看

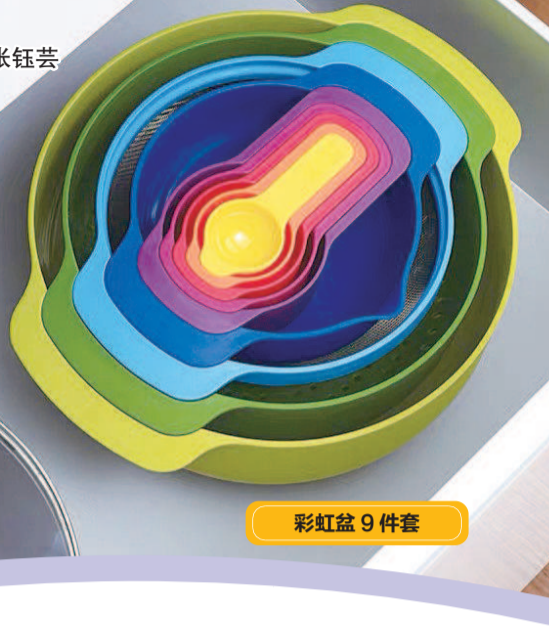
◆ 张钰芸



千石阿拉丁小烤箱



Tescoma 曲奇裱花枪



彩虹盆 9件套

「申」之魅

工欲善其事，必先利其器。想要在朋友圈烘焙大赛中夺得好成绩，一套优质的工具不能少。而一旦你打开购物软件，搜索“烘焙工具”，就会发现“一入烘焙深似海”。松软可口的手撕面包，精致美丽的小蛋糕，馅料满满的披萨，要想吃到这些美味，都需要专属工具来助力。不要手软，拿下这些神器，开启香喷喷的烘焙之旅吧！



凯膳怡多功能厨师机



小熊电动打蛋器



荣事达台式电动打蛋器



极咖空气烤箱

选购烤箱 丰俭由人

没有烤箱，谈何烘焙？市面上的烤箱品牌众多，功能各异，价格也高低不等。既有几千元一台的嵌入式烤箱，也有数百元一台的迷你烤箱。具体选择哪一台，关键在于符合你自己的需求。

如果是单身或者小夫妻，迷你烤箱就能满足日常所需，三五人的大家庭则需要一个容量更大的烤箱。当然，如果你是烘焙发烧友，喜欢和朋友们分享自己的作品，那么别管家里有几个人，买上一个30L以上的专业烤箱肯定没错。

意大利的德龙 DO32852 多功能电烤箱的容量为32L，无论是烤全鸡、牛排、土司、戚风蛋糕等体积较大的食物，还是蛋挞、披萨、饼干等扁平食物，都能铺开。烤箱中的上加热管、下加热管和侧面加热管同时工作，对流烘烤，能让受热更加均匀，双层玻璃门则能减少热损耗。LED 电子显示屏让操作更加直观，9种预设的烘烤模式对应饼干、披萨、烧烤、烘

焙等多种模式。

如果是两三人的小家庭，又不想在厨房里多摆大件，极咖空气烤箱就比较合适。12L容量的烤箱也配上烤叉，烤一只小春鸡没有问题。360度循环空气烤把热量快速喷发在食材上，逼出油脂，更加健康。因为是立式设计，所以放在台面上的面积不算大，内部分割成三层后，可以同时烤出更多美味。按照官方说明，一次可以烤20个鸡翅，9寸披萨和6寸蛋糕也不在话下。

日本的千石阿拉丁小烤箱则以颜值取胜，有圣诞红、圣诞绿、白色、粉色、黑色等多种颜色可选，复古造型是不少90后女生的最爱，也因为其在日剧中出现而成为网红。这款烤箱有极速加热和锁水的“黑科技”，所以能跳过传统烤箱的预热步骤，扭开旋钮就开始烹饪。因为容量只有9.5L，适合早晨烤个三明治，周末烤曲奇、蛋挞、杯子蛋糕等小件。就算是一人食，也能用它做出颜值在线、口味在线的美食。

用对工具 事半功倍

省心的烘焙从轻松打发开始。要知道做蛋糕失败的原因，大部分都出在打发和搅拌上。蛋白打发不足，蛋黄糊没有搅拌均匀，材料混合不均等等。如果你手里只有一支手动的打蛋器，上述问题就很可能在你用力打发2小时以后发生。所以选对工具，非常重要。

小熊电动打蛋器的线条圆润，小巧别致，大动力电机让打发时间以秒来计算。它多档调速，可以搅拌全蛋和液体，调料和布丁，也可以打果酱，打奶昔和软化黄油。一键退出搅拌棒，可立式的设计也让奶油、蛋糊不容易粘在外面，价格也很实惠。

荣事达台式电动打蛋器则可以自动旋转搅拌桶，真正解放双手，只需打开开关，就能轻轻松松享受烘焙，省心更省力。换上搅拌棒，装上和面棒，还能和好面团，一机两用。

如果想要一步到位，则可以购买一款厨师机。给美国凯膳怡多功能厨师机装上六爪打蛋器，6根金属桨以59点行星运行轨迹来细腻打发，装上陶瓷面团钩则能轻松和面。两个大小不同的不锈钢料理碗让打发、和面可以同步进行。这件厨师机在标配之外，还有15种配件，另外购买之后，还能让它绞肉、压面、切面、研磨，乃至于做冰淇淋，真正的一机多用。

裱花造型 颜值加分

英国 Joseph Joseph 是去年参加过进博会的网红品牌，它家最出名的产品就是彩虹盆9件套，包括不同尺寸和颜色的量勺、烘焙碗、滤水篮、多用洗菜盆，搭配在一起的颜色非常养眼，用这样的工具在厨房里干活，心情也会像彩虹一样绚烂。

其中大号搅拌碗可用来和面，滤网碗则能用来过滤面粉，小搅拌碗可以按照刻度来取水、牛奶、油等液体，不同大小的量勺则适合量取牛奶、糖等。而且它采用食用级树脂制作，即使碰撞在一起也不会出现难听的噪声，还能使用洗碗机来清洗，更加省事方便。

Tescoma 曲奇裱花枪则一打就是一个曲奇，不但比手工制作的样子好看，而且更加高效。它有10个花式曲奇花片，6种裱花嘴，只要饼干面团装进去，就能按压出多种造型可爱的

饼干，换成奶油则能给蛋糕裱花。

西班牙的创意厨具品牌 LEKUE 则有很多可爱的蛋糕模具，最有特色的是一只小兔子模具。这款硅胶模具可以蒸可以烤，还能用来做饭团，无论是海绵蛋糕、奶冻慕斯还是奶香蒸糕等，都能做成跑牙小兔子的造型，很受孩子们的喜爱。它的安全系数也很高，其硅胶材质常用于制作婴儿奶嘴，经过美国 FDA 检测，即使在220°C的高温下也不会产生异味，性能依旧稳定。

同一品牌的摇摇杯也值得推荐。无需揉面和发面，只要把牛奶、鸡蛋、泡打粉、面粉、食用油和白糖按照一定分量，看着杯子上刻度放进去，然后放入硅胶球，再旋紧瓶盖摇匀面糊。然后把面糊倒进锅里煎到两面金黄，就能出炉了。用它来做可丽饼、法式松饼或者千层蛋糕的饼皮，省力又好看。



摇摇杯



均来自采访对象
本版图片除署名外