

甜点DIY 享受的不只是味蕾

对许多人而言,甜点是治愈系美食。不少人觉得,吃甜食会使人心情变好,如若这份甜品还是和亲友或爱人一起制作的话,想必品尝起来会是加倍的甜蜜与快乐。

近年来,动手制作甜点成为越来越多市民闲暇时的选择,市区专门提供甜点DIY(意为:自己动手做)服务的甜品店也越来越多样,且生意日渐红火,一起去感受一下甜点DIY带来的乐趣与温情吧。



▲闺蜜一起做蛋糕,留下美好回忆。
▶每个自制蛋糕都是独一无二的

巧克力DIY 好玩好看又好吃

除了烘焙类DIY之外,在古城修文东路还有一家巧可栗栗商店,在店里,顾客可以品尝到各色美味巧克力,也可以自己动手制作一份专属巧克力。

店老板吴源彬介绍:“巧克力手作是我们店里非常受顾客欢迎的一项业务,无论是作为个人休闲、亲子活动、朋友聚会还是恋人互动都非常适宜。”

目前,该店推出了三种巧克力DIY套餐,



制作师手把手指导小朋友制作巧克力

一种是制作基础纯巧克力,比如棒棒糖造型的巧克力,操作简单、造型可爱,很适合小朋友体验;另一种是巧克力蛋挞,你可以脑洞大开,在蛋挞上绘制和装饰各种图案,难度会比前者高一些,适合成年人或者年龄较大的孩子;还有一种是制作巧克力排块,过程较为复杂。

店里除了提供巧克力原料、各色装饰材料、精美包装盒之外,还有专业的巧克力制作师现场进行讲解和协助制作。试想一下,在萦绕着巧克力香气的甜品屋里,听着舒缓的音乐,制作着精美的巧克力,惬意人生不过如此。

特别值得推荐的是,这家巧克力商店为顾客提供的巧克力原料都是纯可可脂。纯可可脂是天然可可果实的提炼产物,纯可可脂巧克力香味浓郁、入口滑润,在健康和口感方面都是市面上的代可可脂巧克力无法比拟的。

记者在店里采访时注意到,有不少家长带着孩子前来体验。吴源彬表示:“纯可可脂巧克力兼具口感与健康,店里的常客中有很多都是宝妈,她们冲着我们家巧克力的品质而来的。除此之外,店里提供的坚果、果干、糖珠等辅料也都是精选的。”

烘焙DIY 制作专属的甜蜜

位于市区解放路的爱哪DIY烘焙店可以说是市民周女士爱情的见证,每年情人节,她和男友都会来到这家店,一起动手制作一块爱意满满的蛋糕。她认为:“生活需要仪式感,比起直接买来吃,两个人一起动手做一块独一无二的蛋糕更有意义。制作蛋糕的互动过程可以增进感情和培养默契,也留下了非常美好的回忆。”

店老板陈碧川原是一位烘焙爱好者,经过专业学习,在2016年开设了这家DIY烘焙店。她表示,刚开业的时候,多是家长带着孩子来DIY小蛋糕或者小饼干,作为亲子活动;近几年,顾客群体中加入了越来越多的年轻人,他们把DIY甜点当成是一种解压和调剂生活的休闲社交方式。

“现在每逢节假日,店里基本都是满座,儿童节是小朋友的专场,情人节来的基本上都是情侣。平日里也有许多‘小姐姐’带着闺蜜来‘打卡’。”陈碧川向记者展示店里的一面墙,上面贴满了客人做甜点时留下的一张张亲密合影,大家脸上洋溢着幸福的笑容。

据了解,梦城区除了爱哪DIY烘焙店,北京路上的圣麦蛋糕DIY店也可为顾客提供烘焙手作服务。这两家门店环境雅致、设备专业、材料齐全,主要提供蛋糕DIY业务,爱哪店还可DIY小饼干。

“我们会事先为顾客准备好蛋糕胚、奶油、夹心以及各种装饰材料。顾客发挥创意,在蛋糕上作画或装饰。”记者得知,店里通常会有动物奶油和乳脂植脂奶油可供顾客选择,动物奶油虽然奶香味更浓但稳定性较差,容易融化,对于新手而言,更建议选择乳脂植脂奶油,这种奶油口感介于动物奶油和植物奶油之间,具有较强的稳定性,容易成形,体验感更好。当然,如果顾客十分在意口感的话也可以选择动物奶油,店里的糕点师会从旁协助,让蛋糕更好地完成。

月饼DIY 自己动手情意浓

中秋佳节临近,你是否也计划着给亲朋好友送点月饼呢?再贵再大牌的月饼,也比不上自己亲手做的来得有诚意。

近段时间,一些甜品店以及私人烘焙工作室均非常应景地推出了月饼手作活动。以爱哪DIY烘焙店为例,可供顾客制作的中秋糕点主要是蛋黄酥和广式月饼,广式月饼还有莲蓉馅、白桃馅、牛肉馅、豆沙馅等多种口味可选。

市民李女士对此十分感兴趣:“自己亲手做月饼送人更有诚意,而且家里的两个孩子也一直想自己动手做些小点心,但是自己准备食材、工具实在是太麻烦了,所以我准备周末带他们去甜品店体验,现场有糕点师指导,相信做出来的品相也会更好。”

据了解,月饼手工制作的程序较蛋糕更为繁琐一些,从饼皮、馅料、包夹心、印模、烘烤、包装都需要自己动手完成,制作时间通常在两个小时以上。

需要提醒的是,因为商家需要时间准备顾客需要的相应食材,所以有意到甜品店制作月饼的消费者一定要提前几天进行预约,以免白跑一趟。

■本报记者 陈铃清 文/图



采价日期:9月6日9:00-11:00 计量单位:元/500克

品名	新华都	大润发	沃尔玛	延通市场	北桥市场	东岳市场
绿豆	4.99	7.80	4.98	6.00	8.00	7.00
猪精瘦肉	12.80	12.80	15.90	20.00	18.00	20.00
带皮后腿肉	12.80	8.90	8.80	15.00	13.00	13.00
排骨	28.98	28.80	32.80	34.00	32.00	35.00
牛腱子肉	44.98	65.80	/	54.00	53.00	53.00
牛腩	41.80	48.80	/	50.00	48.00	50.00
白条鸡	14.98	11.60	/	13.00	12.00	13.00
鸡场蛋	6.98	5.80	7.28	6.50	6.00	6.00
鸭蛋	7.98	6.00	8.90	7.00	7.00	7.00
冻带鱼	21.98	23.80	/	20.00	22.00	28.00
草鱼	12.98	12.80	12.90	12.00	12.00	10.00
白鲫鱼	18.98	19.80	/	16.00	20.00	/
芹菜	9.8	8.88	9.78	7.50	8.00	8.00
黄瓜	1.98	1.98	1.90	4.00	4.00	3.50
萝卜	0.98	2.78	1.78	2.00	2.00	2.00
茄子	2.98	1.98	3.88	3.50	3.50	3.50
大白菜	1.98	2.48	2.48	2.50	2.50	2.50
上海青	3.98	2.98	5.18	4.50	4.50	4.50
空心菜	2.98	2.98	4.98	3.50	3.00	3.50
西红柿	3.98	6.08	2.90	4.00	4.00	4.00
胡萝卜	1.58	1.28	2.28	3.00	3.00	3.00
花菜	4.98	7.38	5.98	5.00	5.00	5.00
油菜	5.98	6.78	5.98	4.50	4.50	4.50
富士苹果	4.98	4.58	6.98	6.50	6.50	7.00
鸭梨	2.58	4.99	2.98	5.00	4.50	4.50

(漳州市发改委提供)

备注:以上信息仅供参考。更多市场行情请登录“漳州菜篮子” <http://www.zzclz.cn/quotations.php>

专业测试！ 奶茶未及时喝 菌落数猛增

“秋天的第一杯奶茶”你喝了吗?购买奶茶时你是否注意到有一些奶茶店会在标签上备注饮用时间,如“请在2小时内饮用”,那么究竟奶茶能不能“慢慢品”呢?近日,上海市消保委亲测发现,奶茶随着放置时间的推移,菌落总数发生了惊人的变化。

本次测试的四款品牌奶茶店产品为霸气葡萄玉油柑、波霸奶茶、奥利奥蛋糕奶茶、燕麦奶杨枝甘露,均是时下消费者较为喜爱的饮品。测试模拟的是奶茶开封喝过,放置在室温26℃办公室里的状态,记录菌落总数的变化情况。

数据表明,随着时间的推移,燕麦奶杨枝甘露菌落总数增长速度最快,两个小时后的菌落总数是3300 CFU/mL,4小时达到了65000 CFU/mL,6小时达到了120000 CFU/mL。

用料更加复杂的奥利奥蛋糕奶茶、波霸奶茶菌落总数数值更高。奥利奥蛋糕奶茶4小时菌落总数达到了290000CFU/mL,6小时达到了610000CFU/mL。波霸奶茶4小时菌落总数达到了350000CFU/mL,6小时

达到了380000CFU/mL。

测试也发现,用料相对清淡的饮品,菌落总数相对少一些,比如这款霸气葡萄玉油柑,两个小时后的菌落总数是2700CFU/mL,4小时达到了3100 CFU/mL,6小时达到了6100 CFU/mL。

也许你会问,如果买来的奶茶不开封,放到下午喝可以吗?测试发现,即使是没有开封的奶茶,菌落也是成倍增长的。比如未开封的奥利奥蛋糕奶茶两个小时后的菌落总数达到了48000 CFU/mL,4小时达到了150000 CFU/mL,6小时达到了230000 CFU/mL。燕麦奶杨枝甘露增长速度最快,两个小时后的菌落总数是2700 CFU/mL,4小时达到了81000 CFU/mL,6小时达到了95000 CFU/mL。

因此专家得出结论认为,商家对于饮用时间的提示还是非常合理的,需要提醒消费者的是,奶茶包装上写的“请于2小时内饮用”是从奶茶制作完成时开始计算,而不是从送达时间开始计算的。所以奶茶到手后无论从健康或口感考量还是尽快饮用为好。

■本报记者 陈铃清

“把脉”校园食品安全 漳州两部门联合开展学校食品安全检查

本报讯(记者 陈铃清)新学期到来,为加强学校及周边食品安全和新冠肺炎疫情防控工作,有效预防食品安全事件的发生,切实保障广大师生身体健康,近期,市市场监管局与市教育局联合开展校园及周边食品安全专项检查。重点检查为中小学课后延时服务配供餐的校外集体用餐配送单位、校园食堂、学校周边的食品经营和餐饮店这三大类市场主体。

据介绍,对于校外集体用餐配送单位的检查,监管部门督促指导其全面分析企业生产经营全过程的食品安全风险,制定科学有效的食品安全管理制度和风险控制要求,并有效落实到生产现场;对于校园食堂,监管部门督促学校落实食品安全校长责任制,要做足学校食堂疫情防控措施,健全食品安全各项管理制度,强化对学校食堂从业人员健康、卫生防护和个人卫生管理,加强食品原材料采购、场所及设施设备清洗消毒、餐饮器具清洁消毒、食品贮存、食品留样等重要环节的安全管理;对于学校周边食品经营店和餐饮店,监管部门全面检查食品采购、贮存、加工、留样处理和从业人员卫生健康等各个环节,深入排查“三无食品”,使用腐败变质和超过保质期的食品原料等食品安全风险隐患,对排查中发现的风险隐患及问题,列出清单,建立台账,实施销账式整改,加大对供应各类学校的面包、糕点等重点产品生产企业及学生消费量大的预包装食品的监督抽查和产品抽检力度,严肃查处学校及周边食品违法违规行为,严厉打击校园周边无证无照从事食品生产经营行为。

或致爆炸、起火……

挂脖风扇暗藏隐患 使用需谨慎

由于时尚、小巧、轻便、解放双手,挂脖式便携小风扇成了今年超火的一款清凉“神器”,但经权威机构检测却发现,市面上这类产品存在着一定的安全隐患,对人体的伤害等级较高。

方便携带成为畅销品

闷热的天气里,为了随时随地能够吹到凉爽的风,巴掌大的便携式小风扇成了不少人的出行“续命神器”。其中有一种挂脖式小风扇,因为可以挂在脖子上,解放双手,因而成了今年风扇界的“明星”,被称之为“随身空调”,尤其受年轻人的喜爱。

记者通过走访实体店以及浏览线上网售平台了解到,按造型来划分,市面上的挂脖小风扇大体有两种款式,一种扇面是圆形的,可以调节扇面角度,但网状扇罩的间隙较大,里面的扇叶清晰可见;另一种是一体型的,戴在脖子上就像戴着一副时尚的耳罩式耳机,没有明显的扇面,基本看不到里面的扇叶,不能调节角度,但出风口从前端一直延伸到了挂脖处,有的产品甚至宣称设有65个出风口,打开开关,连脖子后面也能吹到风。

从价格来看,这种挂脖式风扇售价普遍集中在50元至150元,带有制冷片、负离子空气净化等附加功能的产品售价高达数百元。

虽然价格比普通手拿式、桌摆式迷你风扇要贵许多,但挂脖式风扇的销量却极其火爆。淘宝网上,月销上百数千件的单品比比皆是,其中一款自称天猫平台挂脖风扇类产品销售额蝉联第一的单品月销超6000件。

容易绞入头发拉伤头皮

通过买家在网售平台上的评价留言可以看出,大部分消费者认为挂脖式风扇款式时尚、方便携带、风力强劲,使用感受非常棒,但也有一部分消费者反映使用过程中多次卷入头发,并提醒其他买家使用前一定要把长发扎起来。

国家家用电器质量监督检验中心在近期开展的便携式风扇检测中发现,挂脖式风扇产品一旦在网罩强度、网罩结构设计方面出现问题,风险程度会比一般的便携式风扇更高。

专业人员表示,迷你小风扇本身是一种贴近人体使用的产品,一些挂脖小风扇由于设计不合理,产品网罩缝隙过大,可能会出现头发卷入扇叶缠绕住无法拔出的情况,甚至有可能造成头皮的损伤。所以此次检测中,这类小风扇的合规率虽达到了81.4%,但事实上这种产品对人体造成的伤害仍属于较高等级。

伪劣锂电池有爆炸或起火风险

除了挂脖式小风扇有卷入头发的风险外,专业人员对采样自全国7个省市,64家企业生产的70批次便携式电风扇产品进行风险检测后还发现,这些产品中,锂电池常温外部短路指标不合格率为17.1%。

在专业人员设置的极端情况下,有一些产品的电池发生了爆炸,从爆炸后电池外壳被炸开的情况看,爆炸还是比较剧烈的。专业人员表示,一些产品使用了伪劣的锂电池部件,有可能

会造成爆炸或起火,这对人体的伤害等级是很高的,所以即使这些产品该项目的符合率不算低,但是结合它的伤害程度,便携式电风扇锂电池常温外部短路情况的风险评级为中高风险。

另外,专业人员还发现,一些便携式风扇外观被设计制作成了各种非常可爱的卡通形象,这会让一些较为年幼的孩子误认为是玩具,如果孩童不小心打开了开关,稚嫩的小手触碰到了风扇的运动部件,很有可能会受伤。

对此,国家标准《家用和类似用途电器通用要求健康安全》中明确规定,器具外壳的形状和装饰,不应使器具容易被孩子当做玩具。例如不应将外壳做成动物等模型。

就便携式风扇产品的选购,专家提出了三点建议:尽量从正规渠道购买产品并注意看产品表面是否光滑平整;严格按照产品说明书进行使用;充电时要用产品配套的充电设备,不要随意更换充电器。

■本报记者 陈铃清 文/图



有些挂脖风扇网罩缝隙过大,长发容易被卷入。