

《桂子的美食课堂》第七期来啦

桂子大厨的披萨为啥好吃 秘诀是和面不用一滴水

又到周四，《桂子的美食课堂》开讲啦！在前面的几期节目里，10岁女孩桂子教大家做了卤鸭舌、番茄土豆烧牛腩、冰糖蹄膀等中式大餐。你可千万别以为桂子只会做中餐，其实西餐她也照样玩得转。12月28日，第七期《桂子的美食课堂》上线，大厨桂子为大家带来一道热带风情的夏威夷披萨。好吃的秘诀竟然是：和面一滴水都不用！

现代快报/ZAKER南京记者 张瑜 刘伟娟/文 马晶晶/摄



想做出好吃的披萨，还得自己和面



提醒

这期的披萨有没有给大家惊喜呢？欢迎继续关注现代快报倾力打造的美食视频节目《桂子的美食课堂》，该节目每周四在现代快报·ZAKER南京准时开课，并同步登陆秒拍、腾讯、优酷等各大平台。



扫码学做菜

跟着数学老师学做披萨

一说起吃披萨，很多人都想到去必胜客或者西餐店。如果说非要自己做的话，那就买来成品的饼胚，撒上其他材料再烤。“买来的饼胚都是冰冻的，口感不好，要想做出好吃的披萨，最好还是自己和面。”桂子说。

“我们需要的原料，包括中筋面粉、酸奶、奶酪、甜椒、菠萝、披萨酱、盐、小香肠……如果没有中筋面粉也没关系，可以用100克高筋粉和100克低筋粉混合起来，效果也差不多！”桂子偷偷告诉现代快报记者，这个小诀窍是烘焙达人姜老师告诉她的。姜老师是她的班主任，也是数学老师。平时，师生俩经常在一起交流做美食的心得。

和面是重要的一步，姜老师教她用酸奶来和。“酸奶和出来的面味道好，也不会酸，还能让面饼发酵一下。一般200克面粉加200克酸奶和。”桂子一边介绍一边和面，小手摆弄着三下五除二就把面和好了。然后用擀面杖将面团擀成厚约1厘米的圆形饼胚。在把饼胚放进烤盘后，桂子先把饼胚压实，然后拿起一把小叉子，在饼上叉出来好多小孔。“这样披萨受热就会很均匀。”她说。又好小孔后，才把其他切好的材料一层层撒上去。

夏威夷披萨清爽不腻、酸甜可口，这其中的功劳不可没。

桂子还告诉大家一个窍门，菠萝切成小块后，要放在烤箱里烤个10分钟左右，给菠萝脱水。这样，在烤披萨的时候就不会生出太多水分，影响披萨的口感。

最佳陪练叫“年糕”

桂子在做披萨的时候，家里那只叫年糕的猫就蹲在旁边看着，桂子时不时对年糕做个鬼脸。平时，桂子做菜的时候，年糕总在一旁陪伴着。

桂子妈妈说，有时候看到桂子做烘焙失败了会很郁闷，她也心疼孩子，就想着给桂子找个专业的烘焙老师。“不过，姜老师建议还是让桂子自己摸索，这样做好了后，会更有成就感。”

烤箱中的披萨慢慢透出香甜的气味，桂子在客厅里逗着年糕玩。25分钟的烘烤后，夏威夷披萨做好啦，桂子拿出专门切披萨的轮刀，将披萨切成一块块的，给在场拍摄的各位小伙伴品尝，那口味、那卖相一点不输西餐厅大厨做的。

价格高出去年一成多
羊肉变成“羊贵妃”

快报讯（记者 张瑜 见习记者 谢毓灵）今年冬天的涮羊肉更贵了，接下来还会继续涨。12月28日，江苏省物价局发布了近日的主副食品价格情况，现代快报记者了解到，元旦节前，随着天气转寒，菜场的肉价、菜价都上涨了。物价部门预计，接下来肉蛋鱼菜价格还将有所上涨。

根据江苏省物价局监测数据，12月25日，江苏省去骨羊肉的平均零售价格为每斤34.9元，相比10天前，上涨了0.6%，比去年同期涨了13.5%。鲜牛腩的价格也比10天前高出0.2%，一斤要卖33.07元，比去年上涨3.6%。精瘦肉、去骨后腿肉的价格虽然这10天来也有小幅涨价，平均零售价格分别为15.3元/斤、13.63元/斤，不过相比去年同期分别下降了5.7%、7.8%。

部分品种的蔬菜价格也涨了。12月25日，32种蔬菜零售价格与15日相比24升5降3平，不过，与去年同期相比有21升11降。其中，韭菜、青菜价格为3.65元、1.59元，比15日上涨12.0%、11.2%，大白菜、萝卜价格则是有所下跌。

近期淡水鱼价格也有小幅波动。12月25日，江苏省草鱼、白鲢价格为7.95元/斤、3.97元/斤，与15日相比，有的持平，有的小幅上涨。鲫鱼、鳊鱼略有下跌。

广告



JINFM
885南京
ALLSTAR DJ

JIN夜有你 演唱会

建邺万达广场
震撼开唱

2017/12/31 晚6点30分
ABOUT MUSIC

万达广场® | 南京建邺

WANDA PLAZA | 南京建邺

J I N F M 8 8 5 今 夜 有 你