



米嘉： 业余练烘焙 而今专业范

□本报记者 盛丽

提到造型精美、味道可口的蛋糕，不少人都会想到专业的糕点师。其实，如今蛋糕烘焙早已成为不少普通职工，8小时外的业余爱好。这其中就包括天坛公园票务部副主任、工会分会主席米嘉。

烤箱、打蛋器、分蛋器、各种模具……从2007年开始，米嘉喜欢上烘焙。她买来不少专业烘焙设备，休息时间，她还跑到书店买一些制作蛋糕的书籍，边看边研究。

“那时候，老百姓自己做蛋糕的人还不多，不仅是器具还有材料都不怎么容易买到。”一次，米嘉准备制作提拉米苏蛋糕。作为蛋糕重要食材的咖啡酒，却怎么也买不到。“这材料很重要，它决定蛋糕的味道是否浓郁。”于是，米嘉多方打听哪里能买到咖啡酒。最终，她在位于朝阳的一家经营国外食材的超市中，买到了咖啡酒。

说到蛋糕制作，米嘉这样总结：“其实，制作蛋糕就像是在做一次化学实验。每个步骤都必须精准，一点失误就会造成失败的结果。”了解烘焙的人都听说过这样一种名叫“戚风”的蛋糕，虽然貌不惊人，但却很考验制作者的功力。

“这种蛋糕制作时，蛋清打发是个重要的步骤，也是蛋糕能否成功的关键。”米嘉介绍，不少人因为不能准确把握蛋清打发的状态，最终造成蛋糕出现发不起来或者是塌陷的“悲惨结局”。

“所以这个蛋糕还被人起了个外号，叫做‘气疯蛋糕’。”米嘉回忆，自己也曾有过被“戚风”蛋糕“气疯”的经历。

因为早有心理准备，第一尝试制作时，米嘉格外注意每个制作步骤的精准。在蛋清打发的过程中，她边打边提起

来观察。

“但是最后还是没有成功，蛋糕做出来硬邦邦的，像块石头。”虽然首次尝试失败，但是让米嘉感到安慰的是，吃过的人都说味道很赞。于是，她继续练习，边做边积累经验。不久后，外观和口感同样完美的“戚风”蛋糕，终于被米嘉制作完成。

海绵蛋糕、芝士蛋糕、慕斯蛋糕……如今，米嘉已经能熟练的做出不少品种的蛋糕。不仅是家人、朋友，每天和她一起忙碌在工作岗位的同事，都能品尝到她的手艺。从2014年起，米嘉开始为单位的同事制作生日蛋糕。每个月的职工生日会上，她制作的蛋糕不仅让职工感受到美味，更感受到温暖和爱。

一次，有20多位职工要过生日。为让每个人都能品尝到，米嘉决定制作一个双层蛋糕。下班后的她，开始紧张的制作。“第一层要做10寸的，第二层做8寸的。对，还要做50多个杯子蛋糕。”思考过后，米嘉操作起来，直到凌晨才完成。第二天早上6点，她又起床给蛋糕裱花。

“哇塞，这蛋糕太漂亮啦。”……看到生日蛋糕的职工惊叹不已，这时，米嘉也感到一股成就感。“同事们能满意，我就没白辛苦。”米嘉评价：烘焙这个业余爱好，对于她是个痛并快乐的过程。“制作时，你要花时间、花精力，有时还会遭遇失败。但是当成品完成时，人们品尝时，我又会感到很大的成就感，很快乐。”现在，米嘉的新计划是“攻破”韩式裱花蛋糕的制作。

