

# 小记者走进合肥市经贸旅游学校采访活动收官,小记者感慨—— “我就喜欢上中职学校的动手课”

“功夫茶真是太讲究了,茶道文化真是博大精深!”“一根简单的胡萝卜在他们手里瞬间就变成了一条活灵活现的小金鱼,太不可思议啦!”“我喝到自己调的鸡尾酒了,味道好极了!”……5月16日,50名星报小记者走进合肥市经贸旅游学校开展职业体验,小记者学做蛋挞、学习茶艺表演、调酒,现场小记者们被职业院校所开设的趣味课程吸引。

## 中职学校的体验课 太长见识啦

今天,我作为星报小记者的一员参观了合肥市经贸旅游学校,第一次体验了职业学校丰富多彩的生活,也对职业学校的授课内容产生浓厚兴趣。

首先,我们来到蛋挞制作间。一位漂亮的老师为我们演示蛋挞是如何“诞生”的。桌子上准备好一张正方形的大面皮,面皮的边长约有50公分,老师用擀面杖把面皮继续擀大,当面皮变成约1平方米大小的时候,老师把大面皮叠成三层,再擀压、再叠……重复好几次之后,她把面皮放进了冰箱。老师说:“只有这样,蛋挞的皮才能变得酥酥的”。

接着,老师又拿来一些鸡蛋,称出一斤,她先把鸡蛋打入碗里,再用筷子轻轻地把鸡蛋往上挑,她说:“做蛋挞时,千万不能用力搅拌鸡蛋,否则产生了气泡,就会影响蛋挞的口感”。鸡蛋调均匀后,老师又称出1千克白糖,倒入适量开水把白糖融化,然后将鸡蛋液倒入糖水中,边倒边用筷子轻轻搅拌……

然后,我们又来到了食品雕刻间,几位哥哥姐姐正在专心地雕刻萝卜花。只见一位哥哥拿起半个胡萝卜,放入水中清洗干净,拿起刻刀开始工作,他先切掉萝卜根,然后把萝卜下部切掉五片萝卜皮,接着,他又用刻刀在切掉萝卜皮的部位刻了一圈,最后轻轻地挑起萝卜皮,哇!奇迹出现了,萝卜上呈现出了五片“花瓣”。哥哥继续刚才的步骤,不断地往上做“花瓣”,不一会,整个萝卜竟然变成了一朵美丽的牡丹花。

接下来,我们又参观了功夫茶表演、品尝了美容茶,还学习了调制鸡尾酒。最后,我们又回到了蛋挞制作间,这时,姐姐已经把蛋挞烤好了,她笑眯眯地把蛋挞分给我们品尝,哇,太美味了,蛋挞皮酥酥的,中间的鸡蛋甜甜的,香醇美味,比在外面蛋糕店买的蛋挞还要好吃100倍。

今天,通过对好几种职业技能的参观、学习、体验,我觉得上中职学校的体验课太长见识啦,而且由衷地感到:“三百六十行,行行出状元”。今后,无论我从事什么行业,要做就一定要做到最好!

中国科学技术大学附小五(1)班  
程伽林



现场学习调酒



小记者学习茶艺表演



小记者在展示自己制作的果蔬雕刻作品

## 一次体验课,让我们大开眼界

周六一早,我们来到了市场星报社,兴奋地等待着小记者合肥市经贸旅游学校之旅。

到达目的地后,我们首先来到蛋挞制作室。蛋挞室里的老师首先给我们介绍了一下蛋挞的全名叫葡式蛋挞,还有蛋挞制作的原料是特制面粉、黄油、白糖、鸡蛋液。制作蛋挞的工具通心锤、走锤等等。

材料和工具准备好以后,指导老师开始教我们做蛋挞,老师先在面粉里放一些黄油做蛋挞皮,然后用走锤来揉,接着将快成型的蛋挞皮来回叠四次,再用走锤揉,揉好以后放到冰箱,接着开始做蛋挞液,先放一些冰糖,再倒些热水,最后打鸡蛋,大约过十分钟后,老师把蛋挞皮从冰箱拿出来,我们把蛋挞皮放在一个个模子里,倒上蛋挞液,放在烤箱里,不一会一个个黄灿灿的蛋挞便出炉了,看着这些亲手做的蛋挞摆在自己的面前,心里美极了。

做完蛋挞,老师又安排我们来到了雕刻间,只见大哥哥、大姐姐们正专心致志地在萝卜皮、西瓜皮、胡萝卜上雕刻各种栩栩如生的图案,大哥哥、大姐姐们为了欢迎我们的到来将各种雕刻好的图案,作为礼物赠送给我们,看着手里这些精心雕刻的礼物,我们开心极了。

下一站我们又来到了一个小型调酒室,里面有红酒、葡萄酒、还有大哥哥、大姐姐们自己调制的鸡尾酒,看着各种不同形式的酒在他们手上变换形态,让我们大开眼界!

第四个教室是茶艺室,里面摆放着各种茶叶,有毛峰、铁观音等等。我还见到了各种泡茶专用工具,有茶则、茶针、茶夹、茶匙和茶漏。有两位大姐姐身着传统服饰,现场给我们做了茶艺表演。她们分别从审茶、观茶、品茶三道程序为我们进行表演。现场古典音乐缭绕,两位茶艺师让我对我们的传统茶文化有了进一步的了解。

就要离开合肥市经贸旅游学校了,我们每个人都依依不舍,更期待下次的旅行快点到来!  
合肥市市长淮新村小学三(2)班 冯伟怡

## 吃着自己烤的蛋挞 真开心

5月16日,我们星报小记者们走进合肥市经贸旅游学校参观采访。我们首先学习制作蛋挞。热情的老师悉心给我们讲解,首先是准备所需要的原料:特制面粉、黄油、温水、白糖。开始做了,老师先用走锤把面粉擀大,折叠起来,然后放到冰箱里。我们先放了1000克鸡蛋,把它慢慢搅拌均匀,再把白糖放在另一个碗里,用温水倒进去,再把鸡蛋一点一点地倒进糖里,不停搅拌让鸡蛋和糖水充分融合。在从冰箱里拿出面粉放在小碗里,放上鸡蛋液放在烤炉上烤十分钟就可以了。我们吃着自己烤的蛋挞都非常开心。

接着,我们又来到了调酒室,我一眼就看见了桌子上放着整整齐齐的酒就像是排着整齐队伍的战士一样。有一位调酒师说我们的任务是调制彩虹酒。我心想,彩虹酒是不是就是指有七种颜色的酒呢?这么多颜色怎么能在一个小小的杯子里面体现呢?……眼前的这位调酒师个子和我妈妈差不多高,扎着一个马尾辫,别看她个子不高,调酒的手艺可是非常厉害。开始调了,我们用紧张的眼神望着她,只见她先拿了一个高脚杯,百榴酒做第一层,然后是第二层绿薄荷,接着第三层,第四层……只见她有条不紊地调好5色的彩虹酒,哇,从侧面看真的好漂亮!

我们最后来到了茶艺馆,一进门就闻到了茶叶的清香,我知道了五种用具,茶则、茶夹、茶针、茶匙、茶艺。我们还品尝了用柠檬山楂片、玫瑰花、玫瑰茄和冰糖泡的茶,那味道真是好喝极了。  
市场星报小记者 徐培华

## 果蔬雕刻真神奇啊

5月16日一早,我们星报小记者团来到了合肥市经贸旅游学校,亲身体面点制作、果蔬雕刻、调酒和茶艺。

首先我们来到了第一体验点——蛋挞室。老师开始教我们做蛋挞液,鸡蛋可放二斤,白糖放一斤,用热水融化白糖,再把蛋液做均匀。接着老师又教我们做蛋挞皮,只见老师先把特殊面粉反复叠三次,再用走锤把面粉的四个角擀得很薄,并且要很均匀,这也是很重要的一点哦。然后用特殊工具把面粉皮弄下来,我们开始小心翼翼地把皮子放到模具上,把蛋液倒在上面,再放到烤箱里进行烘烤,这个需要三十分钟的时间。

我们利用烘烤的时间,来到了下一个体验点——雕刻室。看着哥哥姐姐们精心细致雕刻着作品,每个作品都能让人眼前一亮,这些作品好逼真呀!有五彩的凤凰,有用萝卜皮雕刻的玫瑰花,哥哥姐姐还送了我几个玫瑰花呢!接着,我们又去了调酒室,其中有个鸡尾酒的名字叫七色彩虹,每一层酒的颜色都是不同的,真美。

观察体验之余,我顺便采访了一位雕刻的姐姐,“要想有这么好的雕刻手艺,你们是学习了多久啊?”她答道:“1-2个月吧,每天都要反复不断练习”。看着她贴满创可贴的手,我心生敬意,原来做任何一件事情都需要不断练习,所谓熟能生巧啊。以后我做任何事情也一定要勤加练习!

活动很快结束了,我们依依不舍的离开了这里,蛋挞的味道让我回味无穷,雕刻师的精湛手艺让我叹服,下次,我还要来这里!

市场星报小记者 冯伟佳

合肥市2015年  
职业教育宣传周系列报道