

# 市民留家愛整餅

## 狂掃焗爐蛋糕粉 烘焙店生意暢旺



▲烘焙用品店最近生意轉旺，食材及廚具用品均熱賣



▲記者在一烘焙店(左)所見，貨架幾乎被掃空。另一舖店員麥小姐(右)稱，除打蛋器賣斷貨，焗爐亦是熱銷產品

油麻地上海街是廚具用品店聚集地，近來生意不錯。大公報記者實地視察，一家專賣麵粉、糖漿、蛋糕以及麵包模具等的店舖，門口大排長龍。該店售賣的麵粉款式繁多，至少有20種，分別從法國、德國、美國等地進口，有平民價只賣十多元一包，也有高檔貨售價達200元。另有各色紙杯及模具，售價親民。前來幫襯的顧客以年輕人居多。

### 豪客整餅上癮 掃20包蛋糕粉

蔣小姐在一間工程公司從事文職工作，這天她來烘焙店，一次過掃20包法國T45低筋蛋糕粉，售價24元一公斤，另又買了十多個不同形狀的蛋糕鐵模，以及芝士等食材，花費近600元。她說，上星期開始留家辦公，日日自己煮飯，早前買了焗爐在家「封塵」，現時終於有機會用，已連續整了四至五日小蛋糕，「上啖癮，收唔到手」。

在油麻地一間樓上舖烘焙店，整個下午不斷有客人出出入入，店內擺放各式麵粉的貨架幾乎被掃光，剩下零星幾袋，而擺放忌廉及牛奶的雪櫃，清空了大半。店主黃先生說，近一兩個月麵粉銷量突然大增，復活節假期及周末的人流較平日多兩成，有客人更誇張到一次

過掃幾十袋麵粉。黃先生說，疫情下市民減少出門，借留在家烘焙解悶。

### 店員憂假陽春 盼「長期繁榮」

記者再到另一間廚具店，亦見到很多客人前來挑選焗爐及打蛋器，店員麥小姐稱，自從新年後爆發疫情，無論是10至20多元的手動打蛋器，或是數十元的電動打蛋器，一律賣到斷貨，「日日都有人嚟問」，但店舖都無加價。當中以售價在200元至900元不等的焗爐最受歡迎，每日可賣出二至三個，「啲人喺屋企冇嘢做，鍾意整下蛋糕或者布甸」。雪櫃也是熱銷產品，「出街驚感染病毒，咪買多啲嘢返去雪，慢慢食咯。」

不過，麥小姐形容這現象只是「短暫的繁榮」，現時是飲食業生意寒冬，許多食肆撐不住結業，來店光顧的食肆大客戶減少，單做買廚具整蛋糕解悶的小市民生意，並不能填補損失。她希望疫情盡快過去，生意才能恢復「長期的繁榮」。她又說，原本從意大利、德國等地入口的產品都斷貨，店舖現時唯有轉靠內地貨源，但擔憂內地廠商「做唔切」。

## 疫流而上

大公報記者 劉昕(文) 攝影組(圖)

新冠肺炎疫情衝擊，百業蕭條，但也有商戶生意「疫」市上升，烘焙及廚具用品就是其中之一。現時很多人改了Home Office(留家工作)，多了在家「玩整餅」，近來每逢周末，烘焙店及廚具店都客流暢旺，麵粉、糖漿等食材以至打蛋器等用具，統統被顧客掃光。廚具店職員稱，過往兩至三日才賣出一個焗爐，現時一日可賣兩至三個。烘焙店店主則稱近期生意額升約兩成。



## 女友在家工作 男友送焗爐添情趣

【大公報訊】「之前我同男朋友講想要一個焗爐，佢遲遲唔肯買畀我，冇諗到今次疫情幫我實現咗」，26歲的陳小姐在一間地產公司從事文職工作，上個月被上司通知要「Home Office」，無法到公司工作。對於陳小姐而言，「Home Office」可以慳車錢，又費事晨早起身上班，是天大美事，但最大問題是陳小姐不會自己煮飯。

便無矛盾。假日時間係最緊張，因為二人都在家無所事事，就煮飯問題矛盾多多，「啲煙好大味，屋企又咁細，又懶得出去買外賣」。

在今年情人節，陳小姐意外收到男友送的焗爐，價格800元左右，「可以叮即食飯，又可以整蛋糕」，該禮物令陳小姐十分滿意。

三月始，陳小姐打開手機，無意中發現有烘焙教學視頻，覺得甚為有趣，便買雞蛋、麵粉、糖漿、模具等材料自製朱古力蛋糕，「雖然溝粉、打蛋、等發酵好嘅時間，但最終整出嚟好有成就感。」男友亦大讚其廚藝大增，從此再無嗌交，亦不會再覺得無所事事。

### 自製蛋糕有成就感

陳小姐說，一開始是工程師男友Sam每日幫她煮飯，後來後者感到厭倦，二人因此有過不少矛盾。

平日，Sam會煮好飯菜上班，不見面

### 烘焙小貼士

大公報記者整理

- 每月更換小蘇打
- 確保奶油、黃油及糖充分混合
- 將攪打好的奶油放置於冰箱10分鐘
- 食材放置器皿約七、八成滿即可
- 做果批時，剩餘的批皮可揉成團，放入雪櫃，保存數日，可再重用

## 肥媽教路 焗出鬆軟蛋糕

【大公報訊】藝人「肥媽」受疫情影響，減少出街，在家研究烹飪，剛開發了新菜式：用米布炮製魚、蝦、蟹等海鮮，更配上牛扒。她笑說，老公最近肥了25磅。說起烘焙技巧，肥媽說得頭頭是道，例如焗蛋糕最緊要蛋黃及蛋白分開打，焗曲奇最緊要攪勻後放入雪櫃。

開始烹製鹹仔糕及白糖糕等本地懷舊食品，「孫仔去咗外國讀書，冇人陪，所以同老公研究下各類食品」。她又提醒大家，食得開心之餘，亦不要忘記在家做運動keep fit。

肥媽說，要焗個鬆軟的蛋糕，基本功要做好，即雞蛋白及蛋黃需分開打，蛋黃加糖，蛋白則要「逐啲逐啲」打入蛋黃內，打至「硬身」，否則蛋糕會不夠鬆軟。

至於焗曲奇，她教路，基本食材是牛油及麵粉，將二者溝水攪拌均勻，之後千萬不要忘記要放在雪櫃冷凍數分鐘。而肥媽最近又



▲肥媽近期烹製鹹仔糕等懷舊食品 網上圖片

## 楊千嬅Stay Home 做疫下廚神

【大公報訊】疫情下，外地返港人士需進行14日的強制家居檢疫，「限聚令」亦令市民無法出街相聚，不少藝人趁機在家大展廚藝。藝人丁子高日前在社交媒體Instagram上載其太太楊千嬅烘焙芝士蛋糕的影片。片中楊千嬅戴着口罩，身穿圍裙，在自家廚房用擀麵杖搓麵粉，並將雞蛋和麵粉再添加各種調料，然後將半成品送

入焗爐。最後製成品是一個三角形的芝士蛋糕，看上去美味可口。對於楊千嬅整蛋糕的熱情，丁子高說，「一起身又見到，日日咁食真係好大鑊，不過非常好味。」

至於藝人黎諾懿及黃智賢日前亦各自連日在Instagram上大展廚藝，黎諾懿做麵包及焗蛋糕，黃智賢則焗鬆餅及整沙律，製成品的賣相均令人流口水。

▲楊千嬅製作的芝士蛋糕 網上圖片



▲楊千嬅對整蛋糕充滿熱情，其夫丁子高大讚作品好味道 網上圖片

▲400次咖啡製作容易，賣相精美 網上圖片

今期流行

## 炫技必學 DIY「400次咖啡」

【大公報訊】抗疫時期，今期流行在家下廚、烘焙，而自家炮製一杯「400次咖啡」更成為潮流熱話，最適合打卡兼like!

400次咖啡實際是焦糖泡沫咖啡(Dalgona Coffee)，是澳門一間茶餐廳的招牌飲料，近期經韓國綜藝節目取景介紹而廣為人知。加上不少韓星拍片，自家製作該飲料，明星效應令飲品一炮而紅。

400次咖啡製作方法簡單，將即溶純咖啡粉、砂糖溶於熱水中，比例為「1:1:1」，及後以手動攪拌400次，即可把咖啡混合物打成奶泡狀，形成如奶霜般的濃厚焦糖色泡沫。最後將豐厚的咖啡泡，蓋在冰鮮奶上造出漂亮層次，即可飲用。

