

小鱼馒头熊猫馒头 对对碰

融媒小记者走进紫微明珠大酒店体验制作面食乐趣

为加强学生的劳动观念,全面推进素质教育,近日,融媒小记者走进紫微明珠大酒店,开展“传承丽州遗韵 体验劳动之美”活动。通过此次“活动”,小记者们不仅了解中国传统礼仪文化,还提升了学习兴趣、增强了创新能力。

创意面点自己做

你知道每日餐桌上的面点是怎么做出来的吗?想体验制作面食的乐趣吗?当天,我们跟随老师进入紫微明珠大酒店,学习制作馒头。

工作人员首先给我们普及面点知识,讲解馒头的制作流程等。馒头上

的颜色是用什么做的?看着各种颜色的馒头,我们认真听讲,并回答老师的提问。在老师的指导下,我们开始揉揉捏捏,眨眼间,一个个面团在手中变了样,有活泼可爱的小鱼、憨厚可掬的熊猫。整个过程充满了欢声笑语。

等到香喷喷的馒头出锅,面点师傅对小记者们的作品进行点评。我们以自己聪明的想象力和超凡的动手能力,制作出一个个造型独特的馒头,真是太好玩了!

融媒小记者 贾锦翰

面粉变形记

活动当天,我们走进紫微明珠大酒店,开展“传承丽州遗韵 体验劳动之美”活动。

你知道馒头的来历吗?你知道各种颜色、形状的馒头是怎么做的吗?请跟随我们来了解一下吧!

传说三国时期,诸葛亮南征孟获时要渡泸水,为确保渡河安全,有人献计用南蛮俘虏的头来祭河神。诸葛亮没有杀俘虏,为了鼓舞士气,他用面粉

捏成人头的模样来祭河神。这种面食就流传下来了。但“蛮头”的名称太吓人,人们把它改成“馒头”。

了解完馒头的来历后,在老师的指导下,我们进行了“面粉变形记”。原来,面粉加入不同颜色的蔬菜汁或水果汁就可以变成相应颜色的面团。我们大开脑洞、各显身手,用不同颜色的面团做出各式各样的馒头,既有争奇斗艳的花儿,又有可爱有趣的小动

物。我用黄色和白色的面团做出了一个“荷包蛋”形状的馒头,别人看了还以为是真的荷包蛋呢!

在蒸馒头的时候,老师给我们讲授了餐桌礼仪,并教我们折餐巾布。我学会把餐巾布折成爱心的形状。

通过这次活动,我不但学到了很多知识,还体验到了劳动的乐趣,更品尝到了美味的劳动成果。

融媒小记者 王俊棣

劳动最光荣

活动当天下午1时,我们陆续来到酒店。老师请给我们讲解了馒头的来历,馒头颜色五彩缤纷的原因以及馒头可以捏成各种各样的小动物、美食等等。我们听得津津有味,十分入迷。看着一张张馒头图片,我们禁不住“口水直流三千尺”。

随后,老师让我们自己动手做创意馒头。每个人都有黄、绿、白三种颜色的面团,我们拿起擀面杖,当起小小面点师,捏出的馒头各式各样,有芒果、饺子、寿司、小猪等,好看极了!

馒头做好后,老师又给我们讲了餐桌礼仪,还教我们餐巾折花,比如可

以折成小船或是爱心。

过了一会儿,香喷喷的馒头出炉了,五颜六色,各式各样,真好看!大家都吃起了自己的劳动成果。

这次活动让我明白了劳动最光荣。

融媒小记者 应宇欣

面团“大作战”

活动中,我们跟着酒店面点师亲手制作了花式馒头,还学习了用餐礼仪和桌布折法,收获满满。

我们简单了解有关馒头的传说、起源后,就开始动手做馒头。我先在面团中捏出一块加入蔬菜汁,让面团染色。染好色的面团像是抹了一层植物油一样“顺滑”,更不容易粘手。接着,

我将面粉铺撒在桌面和擀面杖上,以防面团变成一摊浆糊。

等我想好馒头造型,就开干啦。松软的面团就像橡皮泥,把它揉搓、压扁、捏粘,捏一条小鱼,粘上绿色的鱼鳍、眼睛、嘴巴,再捏一条白色的被子,盖在小鱼身上。一个造型奇特的花式馒头就成型了。我专心致志地和面团

“奋斗”了一小时,好不容易做出脑中想的馒头造型,却发现很难保持形状,因馒头造型容易软化。

通过这次“传承丽州遗韵,体验劳动之美”活动,我感受到了亲手制作花式馒头的乐趣,体会到作品完成的自豪感。

融媒小记者 朱星蕊



享美好 食 光 品劳动之美

我们来到紫微明珠大酒店后,老师首先介绍了馒头的来历。当时,诸葛亮率军南渡泸水以讨孟获。根据当地的习俗,大军渡江之前必须以人头祭祀河神。诸葛亮遂命人以白面裹肉蒸熟,代替人头投入江中。诸葛亮将其命名为“蛮头”,之后就叫“馒头”。接着,老师分发给我们白、黄、绿色的面团,我们拿起面团,这揉揉、那捏捏,这切切、那压压,一个个像极了厨艺高超的面点师。不一会儿,各式各样造型的馒头已经呈现在大家面前,有可爱的猫咪、肥嘟嘟的小猪,更有乖巧的兔子。我们不禁感叹自己拥有灵巧的小手。在馒头上蒸笼的间隙,老师还给我们讲解了餐桌礼仪。

这次实践活动,丰富了我们的课余生活,增强了我们的动手能力,真是让我们受益匪浅。

融媒小记者 应友博



独一无二的馒头

活动当天,我们来到紫微明珠大酒店,参加“传承丽州遗韵,体验劳动之美”主题活动。

老师教我们如何做既漂亮又好吃的馒头。老师还告诉我们,馒头跟诸葛亮有关。大家发挥“神功”,让馒头变得样子有趣又好看。

其实,在制作过程中,我们都有一个问题:面团中含有食用色素吗?因为面团是彩色的,不免让我们心里犯嘀咕。后来,老师解答了我们心中的疑问。她告诉我们:馒头的颜色是用各种蔬菜榨汁制成的,既能让馒头变得精美,又能补充维生素C。

最后,我们都拥有一个属于自己的独一无二的馒头,也学会了用毛巾折叠爱心的方法。这次活动很有意义,我们不仅了解制作面点的知识,还体验了一把面点师的工作。

融媒小记者 姚欣怡

公益广告

居家勤通风
出门戴口罩
健康有保障

—— 防控疫情，我们一起努力 ——

