

# 曲奇愛想曲





HISN 於 14/10(六) 深入 Ibakery 的製餅工場，動手製作鬆脆可口的牛油曲奇。由於工場是用來製作食物，對於衛生環境的要求相當嚴格，大家必須消毒雙手及戴上頭套後，才可入內擔任餅房學徒。





殘疾小導師預先幫大家預備工具、材料及調較份量，讓每人都可有完整的材料製作一份曲奇。小導師亦在一旁觀察，當大家遇上困難時即主動幫忙。







大部份參加者都是第一次「啣花」，要做出大小相  
約的曲奇著實不簡單，大家小試牛刀後都能漸漸上  
手，啣出五花八門的小曲奇！





半製成品







在等待焗餅的時候，導師給大家講解了餅房的大型工具、營運模式及製作包點的秘方，還請了大家吃自家製的麵包及多士呢！



出爐啦~





感謝小導師的熱心協助，幫忙分配物資及傳授「啣花」技巧，讓大家都邊學邊做，順利焗出金黃色的香脆曲奇，





大家興懷地分享自己的得意之作，即使是一樣的材料及份量，但每人的製作手法各異時，曲奇的口感亦有所不同，這便是手作曲奇可貴的地方，每吃一口就能感受到製作者的用心及誠意。大家一邊吃，一邊將餘下的製成品放入袋內密封，將滿滿的心意帶回去給親朋好友品嚐。