

124 会员阅读食谱资料

3 会员亲自尝试

5 活动现场

为大颗粒，并使用平底锅煎制，让不包裹面包糠入油炸的虾饼依然富有口感。外酥里嫩的虾饼搭配蘸料，别有一番风味。

两道菜品，让会员感受到热带风情带来的味蕾满足。随后，饼房厨师长夏伟师傅分享了一款甜品，让大家体验到万里之外国度的美食魅力。

西班牙巴斯克蛋糕以其层次丰富的口感和香气而闻名。为了让每一位会员都尽可能地看清制作步骤，手法娴熟的夏师傅放慢节奏，慢慢讲述，并邀请会员亲自尝试。最后，夏师傅还分享了她备好的三款巴斯克蛋糕，与大家共享甜蜜时刻。质朴的焦化外层富有香气，内里绵密顺滑，浓醇的奶香带着

清凉口感，复古风情与烘焙技艺碰撞出火花，融合出令人陶醉的滋味。

北京会所打造厨艺分享平台星厨学堂，匠心呈现传统菜肴或特色料理，同热爱美食的会员们一同品味美馐，探讨烹饪奥秘。期待与您再次相约，共度自在“食”刻。

左起：泰国虾肉饼；
泰式冬阴功海鲜汤；巴斯克蛋糕

