# 【蔣知識同你玩住學】

# 第二集︰甜品男神育成記

畫面見ERB Facebook及Instagram（IG）代言人蔣知識（Captain K）站在畫面中央做運動，兩邊分別是ERB「軟件及應用程式開發」及「健身指導」課程畢業學員。

螢幕蓋字：

學寫Code

學做Gym

畫面見ERB「西式麵點」課程畢業學員製作蛋糕，蔣知識豎起手指稱讚。

螢幕蓋字：

學整Cake

畫面見ERB「青年課程」畢業學員利用手機拍攝影片，蔣知識站在旁邊。

螢幕蓋字：

學拍片

畫面分成左中右三格，分別是蔣知識拍攝影片、製作蛋糕及運動健身。

螢幕蓋字：

蔣知識同你玩住學

畫面見蔣知識在辦公室邊行邊舉啞鈴健身，中途遇見老闆。

螢幕蓋字：

第二集︰甜品男神育成記

老闆：呀，阿邊個邊個…

蔣知識︰係嘅，老細。

老闆：你上次跟嗰個健身App做得好好，我都有download嚟玩，下次一齊玩呀！

蔣知識︰梗好啦，老細！叫我阿K得㗎喇。

老闆從銀包裡掏出東西，並說：聽日下午茶我嘅，當慰勞吓大家！

螢幕蓋字：

咁好？！

蔣知識︰多謝晒喎！

蔣知識從老闆手上接過那件東西，自言自語地說︰難得你咁闊佬，等我叫個High tea先。

蔣知識此時認真望一望手上的東西，驚訝地說︰咦！呢張乜東東嚟㗎？

畫面見蔣知識手上拿著的是價值二百元的超市禮券。

蔣知識失望地說︰得雞碎咁少，淨係夠買幾盒啫喱粉整俾大家食咋喎！

蔣知識拿出手機，並不停在螢幕上按︰唉，無法啦，惟有搵救兵！

螢幕蓋字：

廚神Captain K上線中

蔣知識幻想自己化身廚神Captain K，姿勢十足地製作蛋糕。

螢幕蓋字：

現實係…

蔣知識實質手忙腳亂，製作過程錯漏百出︰雞蛋就六隻，糖呢，就兩茶匙…哎呀，弊喇！落錯咗鹽𠻹…唉，是但啦，落番多啲糖中和番啦！

畫面見一年輕女子拎住兩大袋材料走入廚房，急不及待制止蔣知識︰地獄廚神K，停手呀！

螢幕蓋字：

ERB西式麵點課程畢業學員吳嘉莉

蔣知識︰嘩！點係呀，要你幫手買埋材料！

嘉莉︰無辦法啦，邊個叫我咁「唔小心」識到你呢個朋友呀！

蔣知識︰講呢啲…咁我哋今日整咩甜品呢？

嘉莉︰一於整一個睇得又食得嘅抹茶芝士漸變蛋糕啦，材料簡單，又唔駛焗爐。

蔣知識︰聽個名都流晒口水呀，我哋快啲開始整啦！

畫面見蛋糕所需材料及分量︰

淡忌廉（175mL）、忌廉芝士（室溫）（100g）、無鹽牛油（室溫）（35g）、糖（70g）、魚膠粉（12g）、抹茶粉（15.5g）、消化餅（80g）、牛奶（125mL）

嘉莉開始認真地製作蛋糕。

螢幕蓋字：

Step 1︰壓碎餅乾後，加3g抹茶粉同無鹽牛油，壓平成餅底，放入雪櫃雪30分鐘

Step 2︰打發淡忌廉，雪凍備用

Step 3︰用熱水將魚膠粉溶解，加入牛奶

Step 4︰加入忌廉芝士同砂糖打勻

Step 5︰最後加入打發好嘅淡忌廉

Step 6︰慕斯糊按唔同分量分成五份，再加入相應分量嘅抹茶粉，然後攪勻

畫面見慕斯糊及相應抹茶粉分量︰

* 60克慕斯糊加入1茶匙抹茶粉
* 80克慕斯糊加入3/4茶匙抹茶粉
* 100克慕斯糊加入1/2茶匙抹茶粉
* 100克慕斯糊加入1/4茶匙抹茶粉
* 120克慕斯糊不需加入抹茶粉

Step 7︰最後將慕斯糊由淺至深色倒入模，形成漸層效果，放入雪櫃，雪最少4個鐘

蔣知識︰係咪可以放入雪櫃喇？

嘉莉︰未得，等我拍埋啲空氣出嚟先啦。

螢幕蓋字：

整甜品最緊要有耐性

嘉莉將慕斯糊內的空氣拍出。

螢幕蓋字：

大功告成！

螢幕蓋字：

4 Hours Later…

嘉莉取出蛋糕。

螢幕蓋字：

靚靚抹茶芝士漸變蛋糕

蔣知識︰嘩！超firm呀！等我影番張相post上 IG先！

嘉莉︰未得住，等我放埋啲士多啤梨先啦。

畫面見嘉莉在蛋糕面加上士多啤梨，並灑上抹茶粉作裝飾。切開蛋糕後看到漸層效果。

畫面見蔣知識拿著電話查看，原來有很多人在他的社交平台上留言：「嘩！Captain K你好犀利呀！幾時教我整蛋糕呀？」「個cake好靚呀，好想食呀！」

蔣知識顯得得意忘形：照咁睇，我好快就可以做甜品界KOL啦！

螢幕蓋字︰

“My ERB” Facebook專頁

蔣知識Captain K Instagram頻道

ERB熱線：182 182

[www.erb.org](http://www.erb.org)