

为爱守护 感恩相伴

——长春卫星支行联合长春工业大学开展线上沙龙活动

为感恩回馈长春工业大学长期以来的支持与厚爱，长春卫星支行联合迪莉娅一起与长春工业大学开展“为爱守护感恩相伴”主题线上沙龙活动，全力打造线上金融服务体系，不断延伸客户服务内容，进一步丰富服务内涵。

一、活动目的

以“五·一”劳动节为契机，以回馈长春工业大学高端客户为宗旨，表达吉林银行长春卫星支行与之共创美好未来的真诚愿望，致力于实现银校“双赢”的经营理念。

二、活动时间

2022年5月2日上午10:00和下午13:00共两场

三、活动内容

加入“长春工业大学专属金融服务群”，即可参加本次活动。

活动一：烘焙讲解

长春卫星支行特别邀请迪莉娅专业面点师讲解家庭版披萨做法、操作过程及注意事项。具体准备素材及流程见附件1。

活动二：游戏互动

游戏互动环节设置四个奖项，其中一等奖3名（参与披萨制作过程，由老师随机让参与的家人发送图片，前三名获得一等奖）、二等奖5名（参与金融产品知识问答，最先抢答的前五名家人可获得二等奖）、三等奖十名（上传一张工作照或做家务照片，前十名家人可获得三等奖）、四等奖若干名（凡参与活动，没有获得奖品的家人）赠送精美奖品。以上奖品不可兼得。具体奖品见附件2。

附件2: “有奖问答” 奖品明细		
奖项	获奖人数	奖品种类
一等奖	3	赠送价值300元迪莉娅购物卡
二等奖	5	赠送价值200元迪莉娅购物卡
三等奖	10	赠送价值100元迪莉娅购物卡
四等奖	若干名	金号毛巾一条

四、奖品兑换方式

获奖名单由主持人现场公布，活动礼品由我行工作人员于活动结束后配送至学校，奖品最终解释权归属吉林银行长春卫星支行。

为爱守护，感恩相伴。未来，长春卫星支行将始终以“满足客户对美好生活的向往”为出发点和立足点，不断丰富金融和非金融服务与产品，坚持与长春工业大学共融共促，用更好的服务诠释真诚，切实提升客户体验。



工大专属金融服务群1



工大专属金融服务群2



该二维码7天内(5月3日前)有效,重新进入将更新

上午 10: 00 第一场



该二维码7天内(5月3日前)有效,重新进入将更新

下午 1: 00 第二场

长春卫星支行

2022 年 4 月 25 日

附件 1

一、材料准备：

(1) 披萨皮配料：高筋面粉 250g、酵母 3g、盐 2g、温牛奶 130g、融化黄油 30g

(2) 披萨酱配料：番茄 2 个，洋葱半个，大蒜 3 瓣，一勺白糖，一小勺盐、黑胡椒/披萨草适量。

(3) 披萨的配菜：芝士、香肠、培根、需提前煮熟（玉米、青豆、胡萝卜粒）或依据个人喜好更换如芒果、菠萝、榴莲、黄桃等口味。

(4) 其他：披萨盘/烤盘，油纸

二、制作流程：（50 分钟）

(1) 把高筋面粉、酵母、盐，搅拌均匀，把温牛奶边倒入

混合物中边搅拌，搅拌至无干粉。

(2) 加入融化黄油，没有可以加玉米油。

(3) 下手揉成团，移到揉面垫，像搓衣服一样揉搓面团。不需要揉出手套膜，大约5分钟，揉光滑即可。

(4) 盆中撒些面粉，面团放进去，盖盖发酵。

(5) 利用发面时间，制作披萨酱，番茄洗净切小块，洋葱切丁，大蒜切末备用。

(6) 炒锅预热，加少许油五成热，下蒜末炒香，再下洋葱炒软。最后倒入番茄，加一勺白糖，大火炒出汤汁。加一小勺盐，一大勺番茄酱，继续翻炒至番茄软烂。

(7) 加入黑胡椒或披萨草，熬到粘稠状态就可以了。（披萨酱是披萨的灵魂）

(8) 面团发酵越40分钟，是原来的2倍大，即发酵好了。

(9) 放到揉面垫上，排气揉面分成2份，取一份擀成饼皮。

(10) 披萨盘铺油纸或刷油，放入披萨饼。（如果家里没有披萨盘，烤盘放油纸，直接将饼皮放在烤盘中）。

(11) 整理成边缘厚一点，用叉子扎密集小孔，用保鲜膜发酵10分钟。

(12) 准备一些香肠切片，培根切段儿，发酵好的饼皮刷一层披萨酱。（水果披萨在饼皮上刷沙拉酱）

(13) 撒一层芝士，铺培根、香肠，再稍微撒一点芝士。

(14) 放一些提前煮熟的玉米、青豆、胡萝卜粒。

(15) 最后撒上一层厚厚的芝士。

(16) 烤箱提前预热 180 度上下火，中层烤 20 分钟。（如果家里没有披萨盘，烤盘放油纸，直接将饼皮放在烤盘中）。

(17) 烤好的披萨取出撒一层芝士，再继续烤 2 分钟，会更拉丝哦。

（如果不拉丝，可能是烤箱温度过高）