寻味常州教案

一、教学目标

1. 通过展现常州传统美食，加强学生文化理解
2. 通过介绍美食制作工艺，涵养学生匠心气质
3. 通过探访常州美食之地，培养学生爱乡情怀

二、教学内容

1. 导入

各位同学，如果让你选择一个事物来展示常州这张城市名片，你会选择什么？恐龙园，青果巷，江南环球港，亦或是BRT，美食文化？答案多样，但有一点是肯定的，常州作为文化旅游名城，有深厚的饮食文化底蕴。常州菜肴和小吃，既有本地传统特色，也有江浙等地风味，用料范围广泛，制作精细。今天就让我们打开常州美食地图，开启一段寻味常州之旅。

1. 一餐一世界，一食一匠心。

每一道食物，都是与自然本真的沟通；每一口品尝，都是对饮食文化的致敬。对于烹制食物，天目湖砂锅鱼头的创始人朱顺才这样说：

常州大麻糕是由长乐茶社[王长生](https://baike.baidu.com/item/%E7%8E%8B%E9%95%BF%E7%94%9F/52436)师傅创制，距今已有150余年历史。其皮薄酥重，制作考究，注重火候，为一般麻糕所不及。

加蟹小笼包是常州小河沿浮桥南堍的万华茶楼于清道光年间首创。它的独特之处，一在皮胚，二在馅料，三在皮冻。在常州民间有一句吃小笼包的顺口溜：“轻轻提，慢慢移；先开窗，后喝汤。”这形象地阐明了小笼包的基本特征和吃法要领。

常州银丝面由味香斋面馆创制，又在面粉中直接加入鸡蛋清，再用细齿面刀轧制成面条。因面条洁白如银，纤细如丝，故而得名。

常州的这些名点选料精细，制作讲究，背后无不凝聚着制作者的点点用心。而匠心精神在积淀中传承，历久弥新。在常州，有这几家百年老店，锲而不舍，坚守品质，传递着恒久不变的旧日情味。

1. 百年老店 传承常州老味道

双桂坊 义隆素菜馆 常州糕团店 常州银丝面馆

1. 走街串巷 觅地道美味

接下来要给大家介绍的几家小店，没有豪华的门面，靠的是口口相传沉淀下来的忠实食客，价格实惠味道好。

1. 小结

同学们有时间，不妨去品尝下这些美食。承载情感的美食，才能温暖人心。同学们，请对食物多一份敬畏，对制作者多一份敬重。食在常州，让文化在舌尖起舞，让历史在手中传承。