第十节 酒酿元宵

学习目标： （1）介绍常州饮食的概况，感受常州饮食文化的鲜明特色；（2）让学生说说知道的常州饮食及其特点，讲讲自己知道的常州特色美食，教师介绍传统美食（图片展示），激发学生作进一步探究的兴趣。

**说一说你所品尝到的酒酿元宵的特点？**

是特色小吃品种之一，解放初期上海“大世界”挂过“常州酒酿元宵”的招牌。选用上白元米和甜酒药，经蒸熟、发酵等工序制成，如加糖桂花则为桂花酒酿。元宵如玉粒，酒香四溢，风味独特，清甜爽口。

原料：江米酒、 香糯小圆子、鸡蛋、 水、 细砂糖。

买一瓶[酒酿](http://baike.baidu.com/view/113122.htm" \t "http://baike.baidu.com/_blank) 和一袋小[圆子](http://baike.baidu.com/view/775283.htm" \t "http://baike.baidu.com/_blank)

方法：1．将水烧开，放入小汤圆，煮1分钟；

2．加[酒酿](http://baike.baidu.com/view/113122.htm" \t "http://baike.baidu.com/_blank)和糖，如果酒酿结块的话，可以用汤勺划散；

3．水开立即关火盛出。

**活动题：回家亲自做一做酒酿元宵。**