第三节 五香萝卜干

学习目标：

亲自做一做，可以利用本校的另一校本课程——中西式点心（有实践工场），先利用多媒体展示这三个传统饮食的图片，在色彩上引起视觉的冲突，再展示点心老师事先做好的实物，切块品尝，在味觉上引起学生亲自做一做的欲望，增强学生的家乡自豪感。

**说一说你所品尝到的五香萝卜干的特点？**

去过常州的人会说："常州有一怪，萝卜干作下酒菜。"正宗常州萝卜干确实与别处萝卜干不一样，它精选常州西门外新闸出产的甜嫩实心红萝卜为原料，经过洗净切条，适度晾晒，再加入适量的盐、糖及多种辅料，精心腌制而成。由于选料精良，采用独特的腌制工艺，并配以风味别致的佐料。故常州萝卜干色泽黄里有红，咸而不朐，咸中微甜，香脆不辣，十分可口。况且价廉物美，携带方便。不仅是人们佐餐的小菜，亦可作下酒及茶余饭后的消遣食品。如果买到的是正宗常州产品，顾客一定会大饱口福。

原 料：白萝卜10000克，粗盐1000克，花椒、大料适量。

做 法：  
1.将萝卜去根须削顶洗净，从中切开，放入干净的缸内，加粗盐和清水，水要淹过萝卜面，腌制1个月后即成腌萝卜；  
2.将萝卜切成粗条，晾晒至干；  
3.把腌萝卜的卤汁撇去上面的污物和浮沫，轻轻倒入大锅内，（不要倒出缸底渣物）加花椒大料，熬至卤汁发红色时离火，晾凉；  
4.将萝卜再放入缸内，倒入卤汁搅拌均匀，闷放2天后，萝卜干回软。如过干可加卤汁使萝卜干湿润为准。

**活动题：回家亲自做一做五香萝卜干。**