第四节 常州大麻糕

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常州大麻糕的特点？**

是具有独特口感和风味的一种椭圆形大烧饼，也是常州人最喜爱吃的家常传统食品。制作时，选用精白面粉、优质芝麻、白糖、精盐等原料，经过和面、搅拌、揉搓、包馅、成形、烘烤等多道工序，精制而成。有咸、甜两种风味，供购者选择。合格的麻糕一出炉，香味浓郁扑鼻，色泽黄润而不焦，咸甜适度而不腻，香酥可口而不脆，色、香、味俱佳。往日，常州大麻糕多为当地人作早点食用。如今，经过改革创新，精心包装，外表美观大方，且便于携带，成为人们走亲访友的必备礼品。

原料：上白面粉4.15公斤酵种600克去皮白芝麻500克食碱25克[饴糖](http://baike.baidu.com/view/107755.htm" \t "http://baike.baidu.com/_blank)100克精盐50克[绵白糖](http://baike.baidu.com/view/1632541.htm" \t "http://baike.baidu.com/_blank)625克葱末250克[猪板油](http://baike.baidu.com/view/1237995.htm" \t "http://baike.baidu.com/_blank)500克熟猪油1.75公斤 (制50块)

方法：1.将面粉(3.5公斤)放入面缸，倒入熟猪油，揉搓均匀即成油酥(5.25公斤)。将面粉(650克)和酵种放入面缸，加50℃热水600克(秋、冬季节要用70℃的热水，夏季用30℃温水)，和成面团。发酵后，把用50克热水溶化的碱液倒入，揉成发面团(1.75公斤)。

2.将猪板油洗净，撕去膜衣，剁成茸，放于盆内，加入精盐拌匀。

3.把发面搓成长条，摘成面剂50只(每只重35克)，将剂子揿扁成圆皮，包入油酥(105克)，收口捏拢后略揿扁，用擀棰擀扁，自左至右卷起，再擀扁推长，自外朝里卷起(搭头朝上)，再略揿扁(要边薄中厚)，然后包馅。[甜麻](http://baike.baidu.com/view/466176.htm" \t "http://baike.baidu.com/_blank)糕每个包入[绵白糖](http://baike.baidu.com/view/1632541.htm" \t "http://baike.baidu.com/_blank)(25克)，咸麻糕每个包入咸板油馅(20克)、葱末(10克)，收口捏拢再略揿，用擀棰擀成1厘米厚、17厘米长、中腰宽12厘米的腰状糕胚。用热水100克把馅糖调成液体，分别涂刷在糕坯表面，再逐块蘸满芝麻，翻转糕坯使芝麻面朝下，然后双手略蘸清水抹在糕底。将糕坯贴入烧热的炉中，每炉可贴20块，用小火烘烤。炉口盖上水钵。约4分钟即可成熟，然后轻轻铲出。

**活动题：回家亲自做一做常州大麻糕。**