1. 银丝面

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银丝面的特点？**

是常州特色品种，有30多年历史。配料讲究，操作工序严格，具有面细如丝，色白似银，柔软滑爽，富有韧性，下锅不糊等特点，为《中国小吃谱》收辑品种之一。8酒酿元宵是常州特色小吃品种之一，民间过春节时有吃元宵的风俗。100多年前，裴玉高在传统元宵中加上酒酿，始创酒酿元宵。其特点：团如玉粒，酒香四溢，风味独特，清甜爽口。

五十碗面的材料

上白[面粉](http://baike.baidu.com/view/67114.htm" \t "http://baike.baidu.com/_blank)5公斤 鸡蛋清750克

[食碱](http://baike.baidu.com/view/1668693.htm" \t "http://baike.baidu.com/_blank)40克干 干米粉500克(约耗75克)

[青蒜](http://baike.baidu.com/view/962122.htm" \t "http://baike.baidu.com/_blank)末75克 白[胡椒粉](http://baike.baidu.com/view/111940.htm" \t "http://baike.baidu.com/_blank)75克

味精50克 鸡清汤(咸味)7.5公斤

熟猪油375克

方法：1、将面粉放入面缸，中间扒窝，把食碱用清水500克溶化后倒入，

 再加入[鸡蛋清](http://baike.baidu.com/view/456770.htm" \t "http://baike.baidu.com/_blank)拌和，揉搓成雪花状面絮，15分钟后，再反复搋揉均匀，然后上面机轧制(双层2次，单层3次)，在单层滚卷面皮时撒干米粉(防粘)。再后用细口面刀，(33厘米有30个齿口)滚轧成50厘米长的银丝生[面条](http://baike.baidu.com/view/19965.htm" \t "http://baike.baidu.com/_blank)。

1. 将味精、熟猪油、青蒜末平均分放于50只碗中，铁锅置旺火上，锅内放清水15公斤烧沸，生[面条](http://baike.baidu.com/view/19965.htm" \t "http://baike.baidu.com/_blank)分2次煮熟，每只碗内放入沸鸡清汤(150克)，然后将面条均匀地捞入碗里，撒上胡椒粉即成。

**活动题：回家亲自做一做银丝面。**