1. 蟹壳黄

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蟹壳黄的特点？**

蟹壳黄是常州地方风味小吃，俗称小麻糕，常与大麻糕相配作礼品用。其馅心有荠菜、葱油、白糖、明油豆沙等4种。其特点：形似蟹壳，色呈金黄，油多不腻，香脆酥松，糖馅甜醇，咸馅味鲜。清道光年间，由小河沿浮桥南堍万华茶楼首创。其特点：蟹油金黄闪亮，肥而不腻，蟹香扑鼻，汁水鲜美，皮薄有劲，馅心嫩滑爽口，配以香醋、姜丝佐食，其味甚佳。

作料：面粉5公斤 猪油1公斤白糖2公斤 熟面粉250克 芝麻400克 香料少许[老面](http://baike.baidu.com/view/897044.htm" \t "http://baike.baidu.com/_blank)、苏打适量。

方法： 1.制馅：面粉20克炒熟或蒸熟，加白糖、香精。

2.制[油酥](http://baike.baidu.com/view/9005886.htm" \t "http://baike.baidu.com/_blank)：将面粉1公斤，加500克猪油，搓成干油酥面。同时用4公斤面粉加500克猪油及老面、苏打拌匀，用温水和成水油酥面。

3.成型：用水油酥面包干油酥面，擀成长方形薄片，由外向里卷搓成长条，揪成25克一个小坯，揿扁，包上糖馅，用刀平拍成圆饼。

4.饰面：将芝麻洗净、炒熟。用少许稀面糊抹在饼坯表面，撒上熟芝麻即成。

5.烘烤：将饼坯逐个放入烤盘内，送入烤炉烤熟即可。

派生品种 咸馅蟹壳黄：白膘肉1公斤煮熟、切丁，细盐100克和入面粉中拌匀，代替甜馅即可。

**活动题：回家亲自做一做蟹壳黄。**