第九节 虾饼

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虾饼的特点？**

有近200多年历史。清代文学家袁枚《随园食单》有载：“虾饼，生虾肉、葱、盐、花椒、甜酒脚少许，加水和面，香油灼透”。色呈金黄，外脆里软，香鲜可口。

**主要材料：**生虾肉250克(去肠)，肥猪膘肉50克(切成小粒)，生油3汤匙。

**调味料:**生粉1茶匙．蛋白1只，盐、胡椒粉各少许，麻油1/2茶匙(后下)。

1、虾肉用盐水浸半小时，再用清水冲洗及沥干，用刀拍扁，并以刀剁一会儿，放入碗内，加入调味料、以顺时针方向搅动至起胶。

2、虾胶加入肥猪膘肉粒及麻油拌匀、分成4份，做成直径约5厘米的圆饼。

3、平底锅烧至大热，倒入生油，放入虾饼，以中火将两面煎炸下金黄色，取出切斜片，即可上碟。

**活动题：回家亲自做一做虾饼。**