



肖厝糖粿

糖粿的原料，主要由糯米、糖、食用油构成。制作方法有两种：一是如制作豆压粿方法，把糯米碾粉揉和成团。另一种方法，直接把糯米淘净浸透磨成浓浆，沥去水分搓揉制作。把揉好的粿体搓成细长圆条状，掐成一小块一小块搓成圆丸，把搓好的圆丸放进开水里煮至上浮，熟透后捞起趁热放进装有食用油拌糖（北头人通常用白糖，山腰前黄一带通常用红糖）的盆内搅拌均匀。糖粿呈圆形，拌糖吃寓意又圆又甜。



泉谚有云：“七月初七七娘生”，每年“七夕”，泉港地区时兴“炒糖豆，搓糖粿”祭拜“七娘妈”。相传“七娘妈”是七仙女中的织女，“七夕”这天，牛郎织女“鹊桥相会”，人们用糖粿祭拜，取糖粿之“圆”“甜”，寓牛郎织女团圆，天上人间，同心同理。除了用于祭祀外，还有一个美丽的说法——“用来盛放织女的眼泪”。南埔镇的肖厝村在制作糖粿比较讲究，所以肖厝糖粿也成为肖厝村的一道招牌菜肴，在泉港一带颇负盛名。

一 肖厝糖粿的制作特点

口味：软糯香甜。

二 肖厝糖粿的制作方法

（一）使用材料

糯米粉、花生仁、白糖、猪油。



(二) 制作过程

1. 糯米粉加开水拌匀，待稍凉。



2. 加猪油，揉成面团。



3. 将面团搓成条，用案板刀切成小块。



4. 将小块的面团用双手搓圆。



5. 放入开水中煮熟。



6. 捞起装盘撒上备好的花生糖，即可食用。



三 肖厝糖粿的教学案例设计

【教学目标】

职业技能：

轻度：掌握肖厝糖粿的原料和制作过程。

中度：在辅助和示范下，掌握肖厝糖粿使用的原料和制作过程。

重度：在辅助和示范下，了解肖厝糖粿的制作过程。

职业认知领域：

轻度：能认识所有学过的工具和材料的名称。能说出肖厝糖粿成品的美味特点。

中度：在辅助和示范下，说出学过的工具和材料的名称，分辨成品的甜味。

重度：在辅助和示范下，说出学过的部分工具和材料的名称。

职业沟通领域：

轻度：能理解糖粿制作过程，并能参与其中。

中度：在辅助和示范下，了解糖粿的制作过程，能听懂日常沟通词语，并参与其中。

重度：在辅助和示范下，能用简单词语进行表达。

职业道德领域：

轻度：文明、讲礼貌、讲究卫生，做好每个操作环节的职业素养。

中度：在辅助和示范下，具有一定的职业素养。

重度：能够情绪稳定地参与课堂。

【教学重点及难点】掌握肖厝糖粿所用的原料、制作过程和技法等。

【教学方法】讲解、演示与练习

【教学器材及相关材料】

工具：电磁炉、汤锅、勺子、筷子、钢盆、案板刀、瓷盘、走锤、擀面杖、电烤箱。

食材：糯米粉、花生仁、白糖、猪油。

【教学过程】

一、引入课题

我们已经学习了肖厝圆子，但肖厝糖粿比肖厝圆子更好吃更有营养。它的口味，软糯香甜，唇齿留香。今天我们就来学习肖厝糖粿的做法。

1. 准备材料：糯米粉、花生仁、白糖、猪油。
2. 器材准备：电磁炉、汤锅、勺子、筷子、钢盆。

二、师边演示制作步骤边讲解，学生观察模仿。

【设计意图】培养学生的观察能力、模仿能力。

1. 先将花生仁烤（炒）熟，碾碎。加白糖拌匀备用。
2. 糯米粉加开水拌匀，待稍凉。
3. 加猪油，揉成面团。
4. 将面团搓成条，用案板刀切成小块。
5. 将小块的面团用双手搓圆。
6. 待面团都搓圆后，放入开水中煮熟。
7. 捞起装盘，再撒上备好的花生糖，即可食用。

三、学生分组制作，师巡视指导。小组配合完成。

【设计意图】培养学生的动手能力和团队协作。

四、师提醒学生注意事项

【设计意图】提高学生职业技能。

1. 加水（一定要用开水）揉面，水要少量多次加，以免面团揉太软。
2. 在制作过程中要讲究卫生，注意用电安全，防止别烫伤。

【设计意图】培养学生的职业道德与安全意识。

五、课堂展评

【设计意图】培养学生接受他人不同意见。

六、课堂小结

【设计意图】强调课堂重点。

七、整理课堂卫生，并将物品归回原处。

【设计意图】培养学生生活自律与自理能力。