

浮 粿

浮粿是泉港特色油炸食品之一，入选泉州市十佳风味小吃。因炸熟时会浮游在油锅上，故名“泉港浮粿”。又称“泉港普粿”、“泉港普甲”、“泉港炸糕”，是泉港本地人生活中必不可少的一道家常点心。浮粿选用最新鲜的海蛎、瘦肉、米粒、包菜、胡萝卜、姜泥、蒜泥和当地特有的地瓜粉等为原料，调制成稠稀适中的浮粿团，用五角模具定型，将浮粿团放到锅中炸至几分钟，待浆料凝固脱离浮粿模具浮在锅面时，用竹筷翻动，使其受热均匀至双面呈金黄色，捞出滤去余油即成。刚出锅的浮粿呈暗黄色，皮薄酥脆，内劲弹而不黏。趁热随各自口味蘸酱油、醋、辣等食用，香软可口、齿颊留香。浮粿即炸即食、立等可取，广受欢迎，不但在泉港大街小巷有不少浮粿小吃店，而且在惠安、泉州等地也有很多的泉港浮粿店。

据记载，泉港浮粿有近 200 年的历史，最早的油炸浮粿可追溯到 1888 年。山腰乡长房庄世水师傅开的浮粿铺也就在那个时候开始的。庄世水本家靠海制盐，有着不少的海蛎滩涂地，最初的时候，炸浮粿是为了给路过要去山腰盐场的盐工当点心的。后来，由于油炸浮粿在盐工当中有良好的口碑，庄世水师傅便专门开设了一家浮粿坊。渐渐地，这种炸浮粿技艺在坊间广为流传，并颇受当地人欢迎。据了解，庄世水师傅手艺的继承人——庄培彬、庄小彬，是庄世水的玄孙，炸浮粿这门手艺，从玄祖父传承到他们这一代，已是第五代了。

浮粿在泉港有三种风味，第一种为硬式浮粿，主要流行于后龙镇、肖厝镇和峰尾镇；第二种为软式浮粿，流行于山腰镇和前黄镇；第三种为新式浮粿，主要是惠安、仙游等地借鉴和改良浮粿的制作工艺，以便讨好当地口味。硬式浮粿和软式浮粿的区别在于对地



瓜粉的运用，前者通常地瓜粉更为粘稠，在炸制过程中，油炸时间相比软式浮粿略久一些，成品呈现微焦（但没有焦味）。硬式浮粿以肖厝码头和上西村大队部对面的老店最为正宗。软式浮粿则相对较软，一般需要用筷子夹起才能食用，以原山腰农行下的老店为正宗（已搬走），现在以新民街的浮粿为正宗。浮粿之所以好吃，不在于海蛎或者肉，每家浮粿店的高下之分就在地瓜粉稀稠和味道的调配上。而泉港浮粿比其他地方的浮粿好吃，不仅因为特有的地瓜粉口感好，尤为重要是泉港浮粿在地瓜粉调配中加入了豆腐碎，增加了嫩滑的口感。

一 浮粿的制作特点

特点：味道鲜美、外酥里嫩、香气扑鼻。

二 浮粿的制作方法

（一）材料准备

1. 地瓜粉、包菜、南瓜、青葱、海蛎、瘦肉。



2. 调料准备：盐、味精（鸡汁）、酱油、五香粉、蚝油。



(二) 制作过程

1. 将所有的材料洗净，切成所需要的形状。



2. 将瘦肉片加盐、味精、酱油、五香、蚝油先腌制 1 小时。



3. 将切好的包菜、南瓜、葱放进地瓜粉，再加盐、酱油、味精和适量水一起进行调味，调成浮粿浆。



4. 将锅烧干倒入油放入梅花盏模具烧开，再将梅花盏沥干油，先放入一小勺的浮粿浆再放入海蛎和腌好的瘦肉片，上面再盖上一层浮粿浆，放入油锅中炸。



5. 用同样的方法轮流使用其它的梅花盏进行制作, 每个浮粿炸 2~3 分钟后进行脱模, 待炸熟至金黄色, 即可捞出沥油, 摆盘食用。



三 浮粿的教学案例设计

【教学目标】

职业技能:

轻度: 掌握泉港浮粿的原料和制作过程。

中度: 在辅助和示范下, 掌握泉港浮粿使用的原料和制作过程。

重度: 在辅助和示范下, 了解泉港浮粿的制作过程。

职业认知领域:

轻度: 能认识所有学过的工具和材料的名称, 能说出泉港浮粿成品的美味特点。

中度: 在辅助和示范下, 说出学过的工具和材料的名称, 分辨成品的咸淡。

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: 能理解浮粿的制作过程, 并能参与其中。

中度: 在辅助和示范下明白浮粿的制作过程, 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：能保持情绪稳定地参与课堂。

【教学重点及难点】掌握泉港浮粿所用的原料、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】

食材：瘦肉、包菜、南瓜、葱、地瓜粉、海蛎、水、食用油。

调料：盐、酱油、味精、五香粉、蚝油。

工具：电磁炉、铁锅、漏勺、大钢盆、菜刀、砧板、梅花盏、磁盘。

【教学过程】

一、引入课题。

【设计意图】借助视频，引发学生的学习兴趣。

1. “泉港浮粿”，又称“泉港普粿”、“泉港普甲”、“泉港炸糕”，系泉港地方特色风味小吃。师问：同学们有吃过浮粿吗？生自由回答。

师问：同学们感觉浮粿好吃吗？生自由回答。

师问：同学们浮粿是由什么材料做成的？生自由回答。

2. 师说：浮粿是由地瓜粉、包菜、南瓜、青葱、海蛎、瘦肉、加盐、味精（鸡汁）、酱油、五香粉、蚝油等调味做成的。刚炸出锅的浮粿香气扑鼻，外酥里嫩，入口香气四溢，鲜味十足。食用时蘸点酱醋，更为香嫩可口。我们现在来了解浮粿的做法。

3. 观看视频“炸浮粿”。

4. 现在我们一起来学习制作浮粿

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. 将所有的材料洗净，切成所需要的形状。

2. 将瘦肉片加盐、味精、酱油、五香、蚝油先腌制1小时。

3. 将切好的包菜、南瓜、葱和地瓜粉加盐，酱油，味精和适量水一起进行调味，调成浮粿浆。

4. 将锅烧干倒入油放入梅花盏模具烧开，再将梅花盏沥干油，先放入一小勺的浮粿浆再放入海蛎和腌好瘦肉片，上面再盖上一层浮粿浆，放入油锅中炸。

5. 用同样的方法轮流使用其它的梅花盏，每个浮粿炸 2~3 分钟后进行脱模，待炸熟至金黄色，即可捞出沥油，摆盘食用。

三、学生分组制作，师巡视指导。

【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

1. 调浆时注意水量，多次少量加。
2. 梅花盏要放油加热，这样浮粿比较好脱落，保留浮粿的完整性。
3. 注意油温不要太高。
4. 在制作过程中要讲究卫生，防止烫伤。

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。