

麦煎

一 麦煎的由来

麦煎的来历可以追溯到唐朝时期，当时泉州作为海上丝绸之路的起点，各种文化交流和商贸往来使得当地的饮食文化日渐丰富。而麦煎作为一种简单易制作的糕点，逐渐流传开来。

蒲松龄的《煎饼赋》说有一种煎饼“若易之莜屑，则如秋练之辉腾”，莜，是麦子的一种，用这种方法做成的煎饼就与麦煎相似。麦煎不是过节佳肴，却是食物匮乏年代故乡人改善伙食的日常小吃。蒲松龄说山东煎饼是饥荒之年时百姓的巧妙制作，“穷惨淡之经营，生凶荒之妙制”，这句话也适用于麦煎。麦煎的发明者不是诸葛亮，也不是其他的名人，如果非要找这样的发明者，那应该是泉港人民了。

相传明朝礼部尚书陈经邦，有一次到山里游玩，碰到下雨，他又冷又饿。康家媳妇陈氏邀他去她家，拿出新收的小麦磨成面粉，做麦煎给他吃。陈经邦被她的热情感动了，更被她做的美食吸引住了，饕餮一番后，他收陈氏为义女。后来陈经邦帮陈氏挽救丈夫康古的性命……可见麦煎真的好吃，连饱啖京城山珍海味的退休尚书也折服了。

麦煎不仅好吃，而且富有营养价值。《本草拾遗》中说：“小麦面，补虚，实人肤体，厚肠胃，强气力。”小麦营养价值很高，所含的B族维生素和矿物质对人体健康很有益处。麦煎的味道醇厚，口感丰富，是一道既能作为早餐，也能作为下午茶点的美食佳品。



二 麦煎的制作特点

特点：制作方便、口味香甜。

三 麦煎的制作方法

（一）材料准备

面粉 60 克、麦粉 70 克、鸡蛋 1 个、白糖 50 克、吉士粉 5 克、黑芝麻少许、水适量。



（二）制作步骤

1. 将所有材料放入钢盆中，加入水调成面糊。



2. 煎锅放在电磁炉上，开小火，锅中放少许油，倒入一勺面糊摊圆。



3. 待面粉受热凝结成片，翻另一面煎熟。起锅摆盘，即可食用。



四 麦煎的教学案例设计

【教学目标】

职业技能领域：

轻度：掌握麦煎所需的原料和制作过程

中度：在辅助和示范下，掌握麦煎使用的原料和制作过程。

重度：在辅助和示范下，了解麦煎的制作过程。

职业认知领域：

轻度：能认识所有学过的工具和材料的名称。能说出麦煎成品的美味特点。

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：能理解麦煎的制作过程，并能参与其中。

中度：在辅助和示范下，了解麦煎的制作过程，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：讲文明、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、难点】掌握麦煎所用的原材料、制作方法。

【教学方法】讲解、演示与练习

【教学材料】麦粉 70 克，面粉 70 克，鸡蛋一个，糖 50 克，吉士粉 5 克，黑芝麻少许，水适量。

【教学工具】电磁炉、煎锅、勺子、筷子、钢盆、盘子

【教学过程】

一、引入课题

1. 同学们，早晨，你们一般吃什么早餐？是买来的，还是在家里自己做的呢？我们在家也可以做一做早餐。先来看一下视频“麦煎的做法”。看完“麦煎的做法”是不是很简单？接下来我们一起来试做“麦煎”。

2. 准备材料，麦粉 70 克，面粉 70 克，鸡蛋一个，糖 50 克，吉士粉 5 克，黑芝麻少许，水适量。

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. 将所有材料放入钢盆中，加入水调成面糊。

2. 煎锅放在电磁炉上，开小火，锅中放少许油，倒入一勺面糊摊圆。

3. 待面粉受热凝结成片，翻另一面煎熟。起锅摆盘，即可食用。

三、学生轮流制作，师在旁指导。

【设计意图】培养学生的动手能力。

四、注意事项

【设计意图】提高学生职业技能。

1. 水要少量多次加，以免面糊调太稀。
2. 面糊要搅拌均匀，不能有颗粒。

五、安全教育

【设计意图】学生的职业道德与安全意识。

在制作过程中要讲究卫生，注意用电安全，防止别烫伤。

六、课堂展评

【设计意图】培养学生接受他人不同意见。

七、课堂小结

【设计意图】强调课堂重点。

八、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。