

飲食文學

原味山東大餅

普二乙 26 胡悅婷
指導老師：鄭名琪





目錄

1. 食材

2. 作法

3. 詩

4. 與家人連結



食材

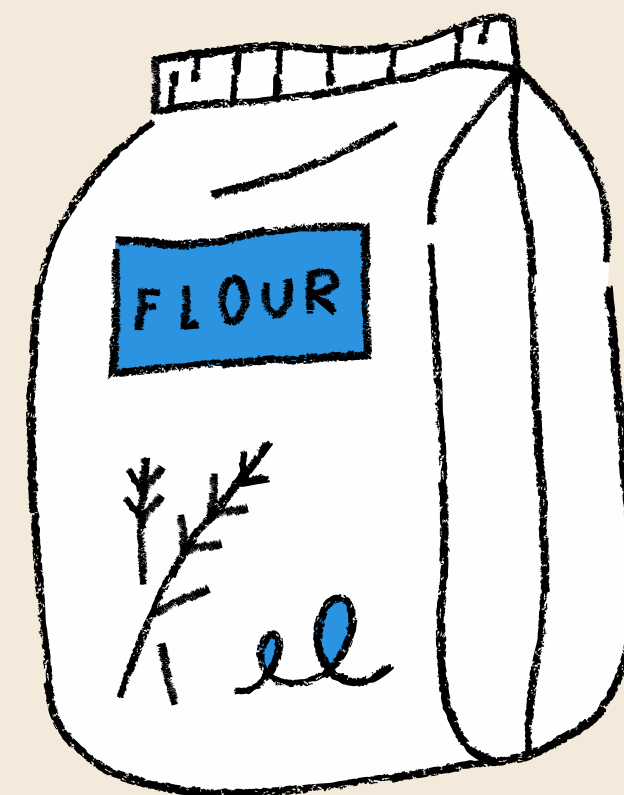
1. 中筋麵粉

2. 酵母粉

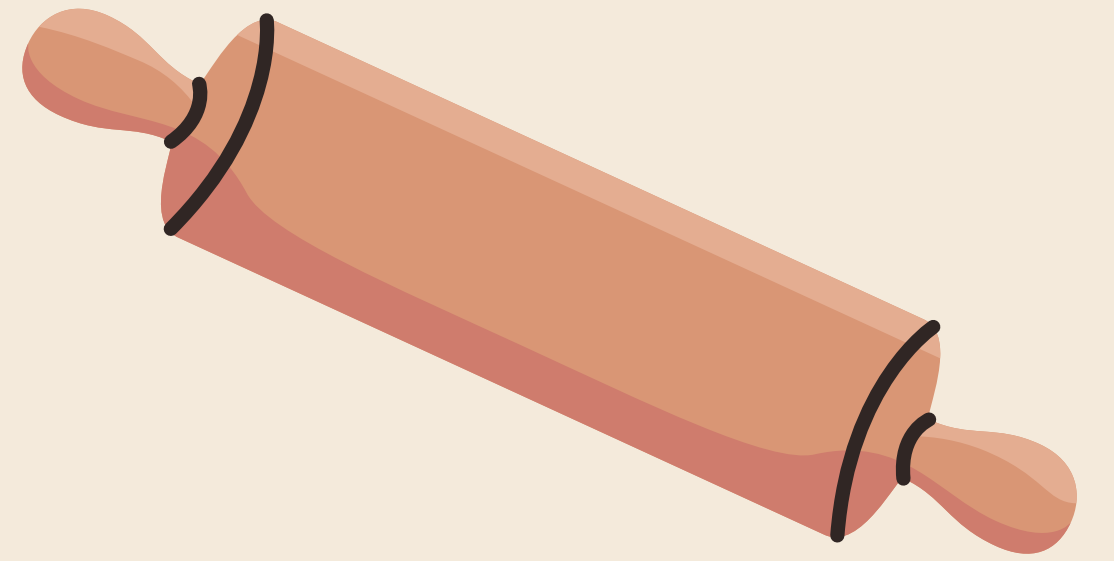
3. 沙拉油

4. 水

5. 糖



做法

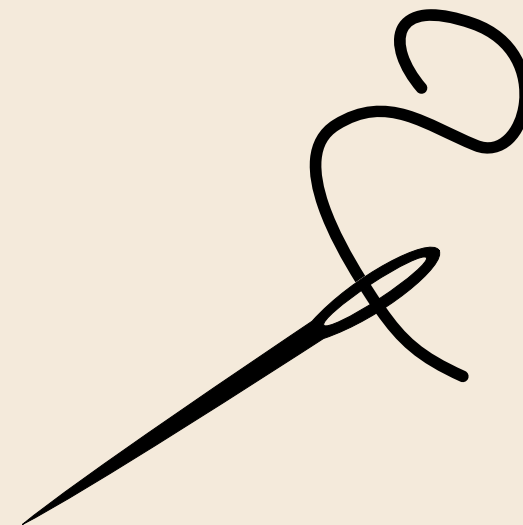


- 1.將所有的材料混在一起揉成團，再加入油揉成表面光滑，不粘黏的狀態靜置20～30分鐘
- 2.接著桿成長方形
- 3.表面抹點水，捲成圓柱狀，再用手搓長
- 4.接口處抹水，延著接口捲起來成螺旋狀，靜置10分鐘左右
- 5.再用桿麵棍桿成大一點的圓
- 6.放入平底鍋蓋上蓋子，靜置發酵30～40分鐘左右
- 7.發酵完，就可以煎了，用小火蓋上蓋子慢慢煎



詩

山東大餅，風味非凡，
寧靜而真摯，散發著家的溫暖。
麵粉與水，混合成糰，
母親的巧手，為他注入靈魂。
記憶中的味道，如春天的風，
悄悄編織，牽引著童年的回憶。
山東大餅，是家人的溫暖，
一口咬下，滋味綿長而溫馨。



紙本

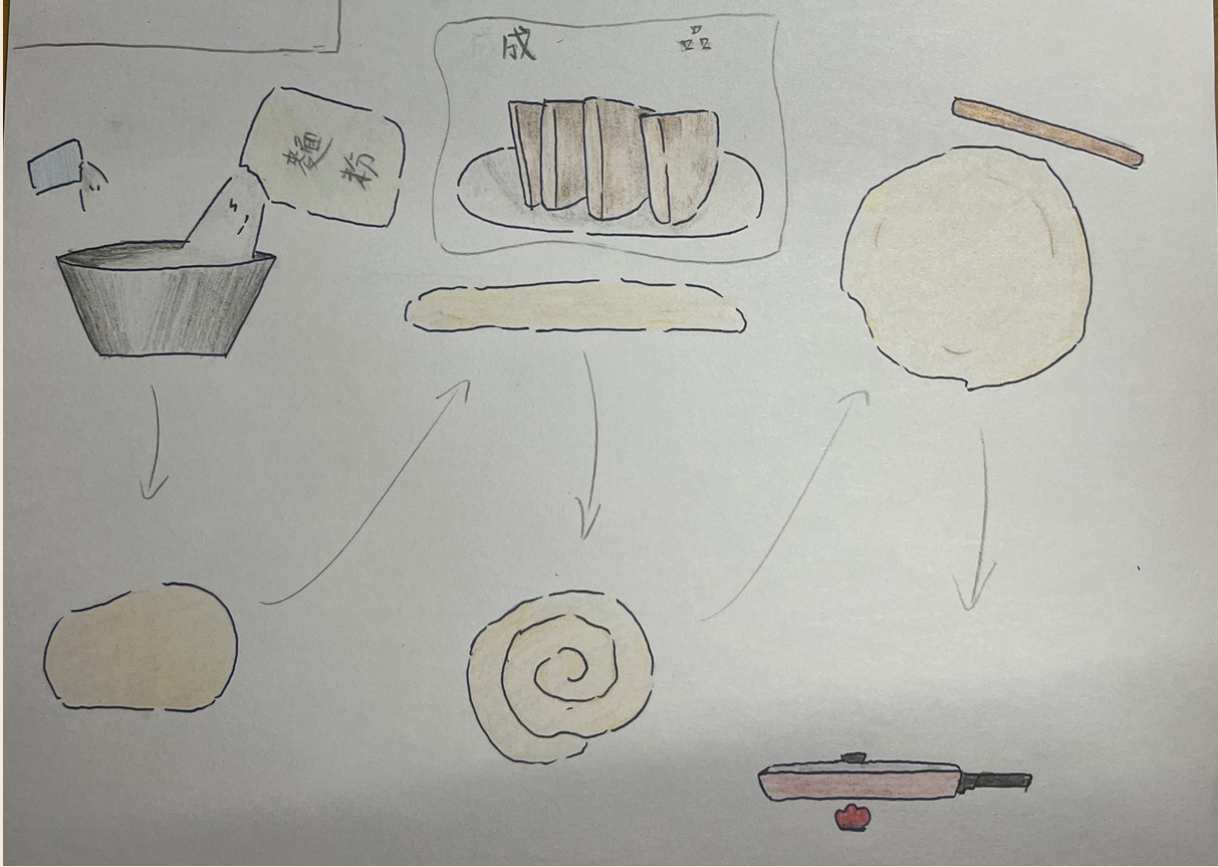
山東大餅

食材：

- 1. 中筋麵粉
- 2. 沙拉油
- 3. 水
- 4. 酵母粉
- 5. 鹽

做法：

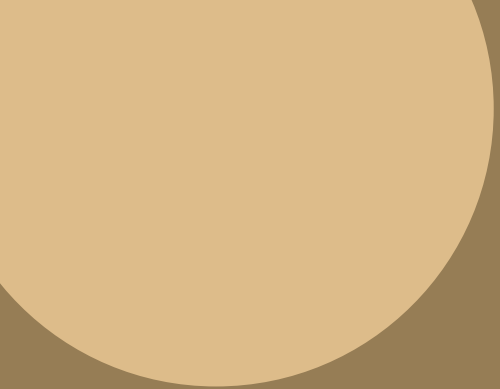
1. 將所有材料揉成團，再加入油揉成表面光滑、不粘黏的狀態，靜置20~30分左右
2. 接著桿成長方形
3. 表面抹點水，捲成圓柱狀，再用手搓長一點
4. 按口處抹水，這步按口捲起來成螺旋狀，靜置10分鐘左右
5. 再用擀麵棍桿成又一點圓
6. 放進平底鍋，蓋上蓋子，靜置發酵20~40分左右
7. 發酵完，就可以煎了，用小火蓋上蓋子慢慢煎



詩：山東大餅，風味非凡，
寧靜而真摯，散發著家的溫暖。
麵粉與水，混合成團，
母親的巧手，為它注入靈魂，
記憶中的味道，如春天的風，
悄悄編織，牽引著童年的回憶，
山東大餅，是家的溫暖，
一口咬下，滋味綿長而溫馨。

與家人連結

以前外公還在世的時候，常常會做他拿手的家鄉食物-原味山東大餅，而當時的我很小，依稀記得那撲面而來的麵香味，咬下去時那扎實的口感，至今讓我念念不忘。我媽媽在我小時候，偶爾也會做大餅，但是他們做出來的味道不太一樣，外公做的大餅幾乎不放多少糖，而媽媽的會放的比較多一點。現在我媽媽已經很少很少再做了，可能因為她沒什麼時間，現在吃到也是外面在賣的，就沒辦法聞到剛煎好的味道，以及鬆軟的口感。



報告結束