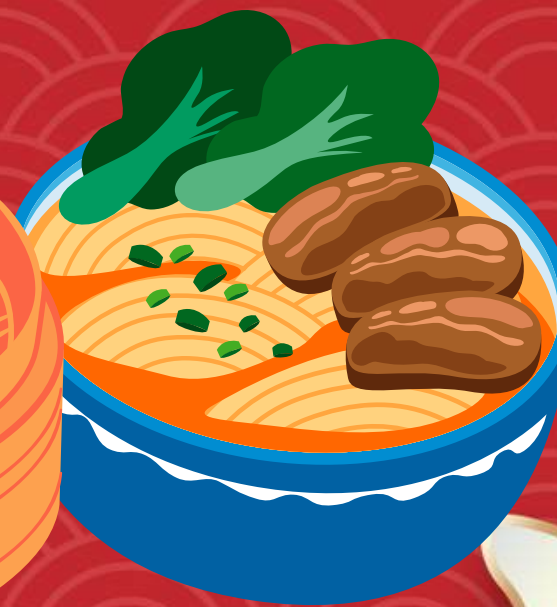
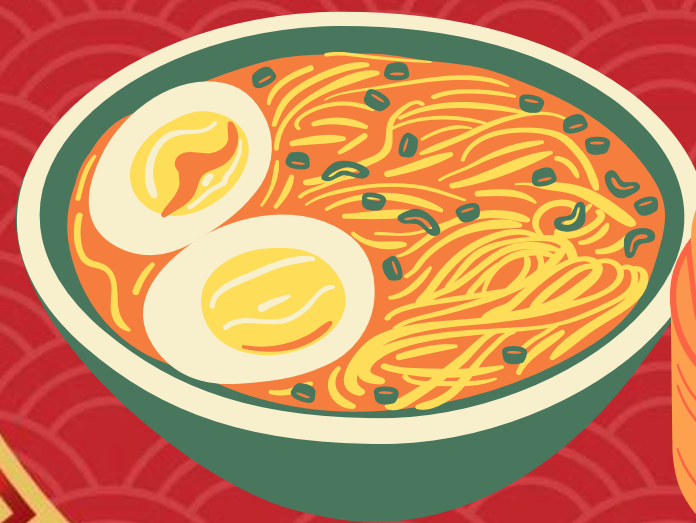


五台山豆腐丸子

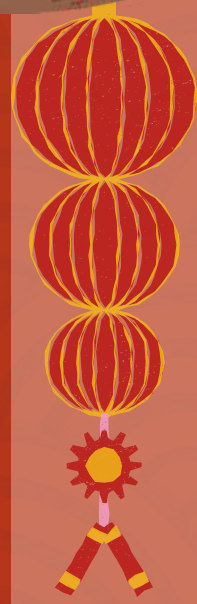
第一组



小组成员

1. Alexandra Angeline Partana/01
2. Anselmus Varrick/02
3. Axell Alexander Wiriantono/04
4. Biyon Seraphim Sinaga/07
5. Christofer Aurelius/11
6. Felisca Lashonda/15
7. Michael Marsha Putra Darmawan/30
8. Michelle Halim/31





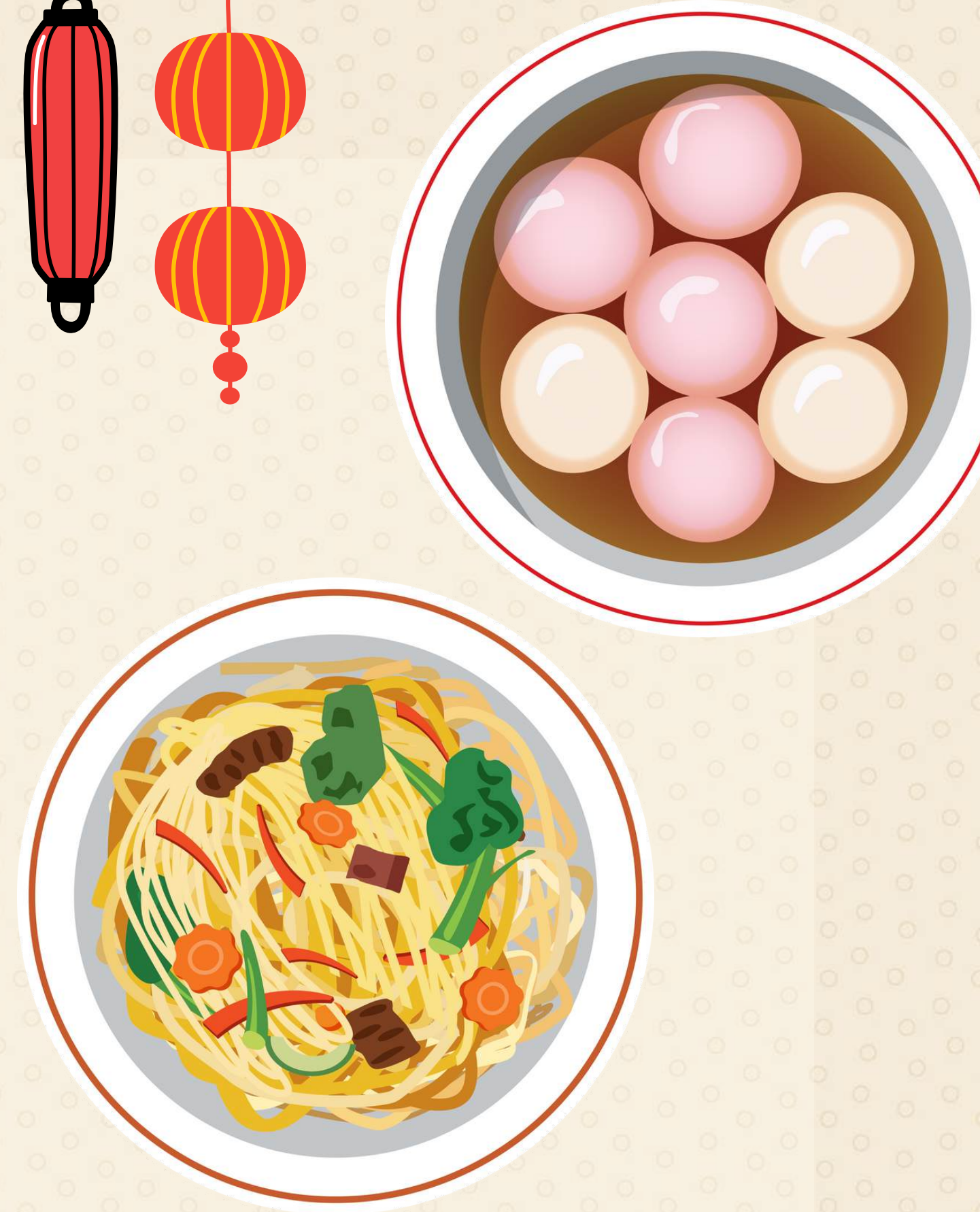
历史

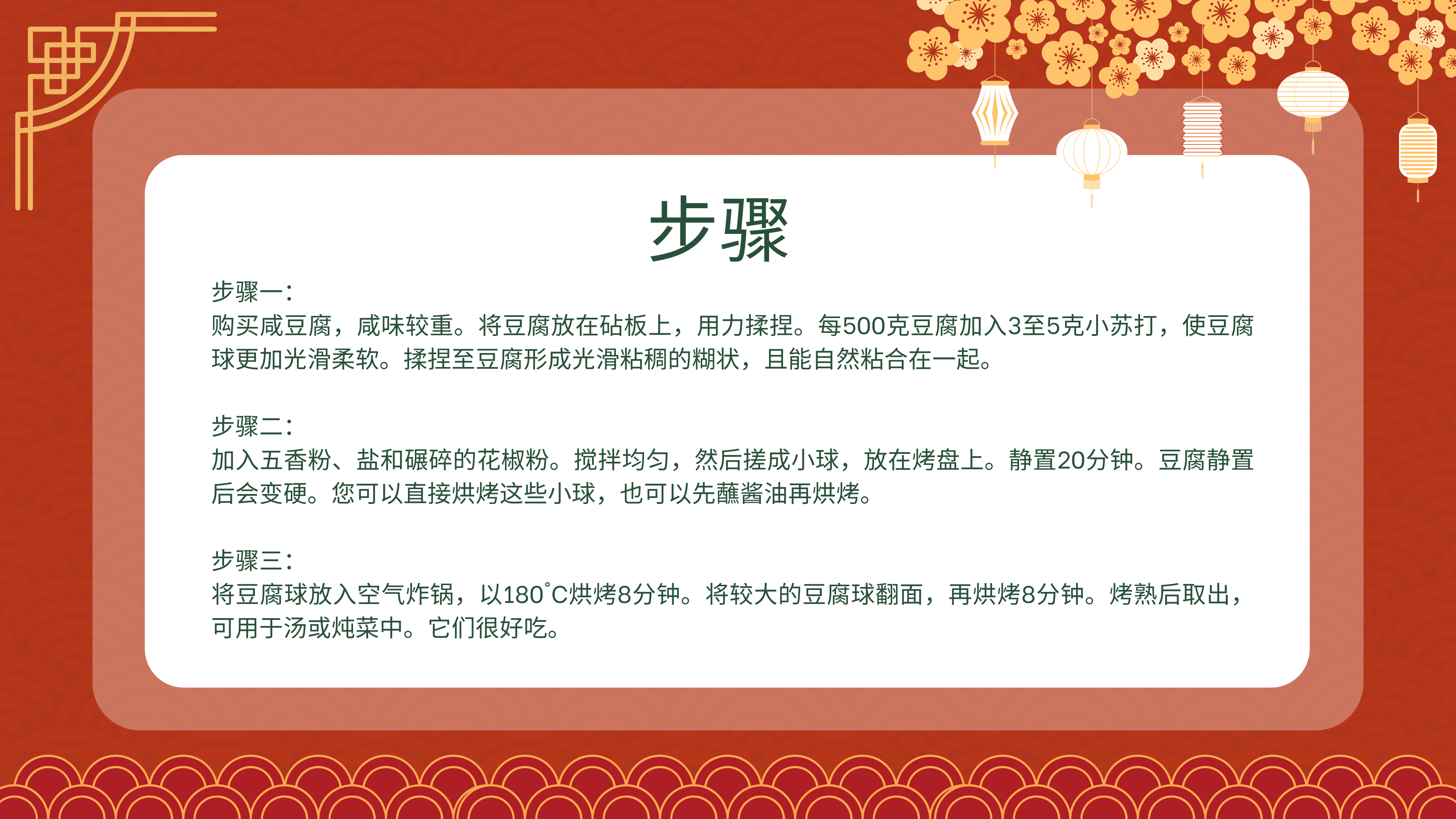
五台山豆腐丸子的历史可以追溯到明朝。据说，当时五台山的寺庙中有许多和尚，他们信奉素食，不吃荤腥。为了让豆腐的口感更加丰富，寺庙的厨师便将豆腐切碎，加入面粉、姜末、葱花和调料，揉成丸子后油炸，外酥里嫩，香气四溢。后来，香客和旅人尝过之后，纷纷称赞不已，并将这道素食小吃带回各地，成为山西著名的地方美食之一。如今，五台山豆腐丸子不仅是寺庙斋饭的重要菜肴，也是游客到访五台山时必尝的特色美食。



哲学

这道菜蕴含着深刻的哲学思想，体现了佛教僧侣追求简朴与平和的生活方式。它以豆腐等简单的食材制成，象征着生活的纯洁与简朴。其圆形代表着和谐与完美，而碾碎和煎炸的过程则象征着通往智慧的精神之旅。这道菜也象征着感恩与敬意，因为它常被用作五台山的供品或宴席。





步骤

步骤一：

购买咸豆腐，咸味较重。将豆腐放在砧板上，用力揉捏。每500克豆腐加入3至5克小苏打，使豆腐球更加光滑柔软。揉捏至豆腐形成光滑粘稠的糊状，且能自然粘合在一起。

步骤二：

加入五香粉、盐和碾碎的花椒粉。搅拌均匀，然后搓成小球，放在烤盘上。静置20分钟。豆腐静置后会变硬。您可以直接烘烤这些小球，也可以先蘸酱油再烘烤。

步骤三：

将豆腐球放入空气炸锅，以180°C烘烤8分钟。将较大的豆腐球翻面，再烘烤8分钟。烤熟后取出，可用于汤或炖菜中。它们很好吃。



吉山麻花



历史

山西省运城县的济山县，素有“麻花之乡”的美誉，历史悠久。史料记载，济山麻花早在隋朝（公元581-618年）就已出现。

后世，麻花更是风靡于贵族和朝廷。

唐代的裴耀卿、清代的季孝兰等人物都曾大力推广麻花，使其广为人知。

如今，麻花的形状和包装已变得多种多样，但其传统的制作技艺——和面、扭、炸——却历经数百年依然保留至今。





哲学

吉山麻花是日常生活中一种极具代表性的民间美食。

麻花，顾名思义，就是“油绳”，是一种用面团揉成麻花状，油炸至酥脆的小吃。

步骤

面团：

1. 将面粉筛入一个大碗中。加入糖、盐和小苏打，用打蛋器快速搅拌均匀。
2. 将鸡蛋和食用油（40毫升）加入面粉中。搅拌至顺滑。
3. 揉面至光滑有弹性，并逐渐加入温水。4. 揉面约10分钟，直至面团表面光滑有弹性；如果太干，可加少量水；如果太软，可加少量面粉。5. 揉好后，用湿布或保鲜膜盖住面团，静置约15分钟或更长时间使其松弛。

制作麻花：

1. 取约30克面团（可根据个人大小调整用量）。搓成约20-25厘米长的条状。
2. 将面团条对折（折至10-12厘米长），然后像传统的麻花一样，将其拧成辫子或打结。确保面团打结扎紧，以免油炸时散开。
3. 重复以上步骤，直至所有面团都放入容器中。

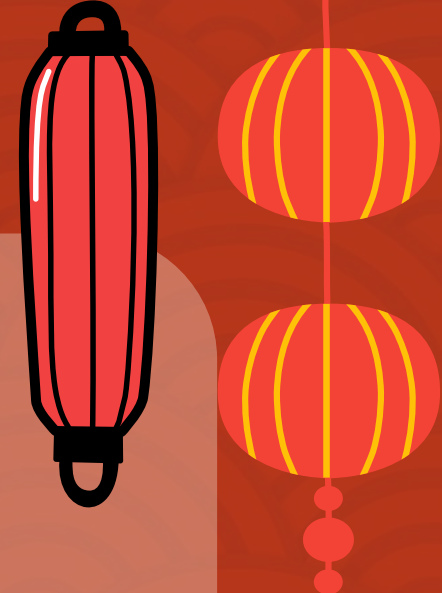
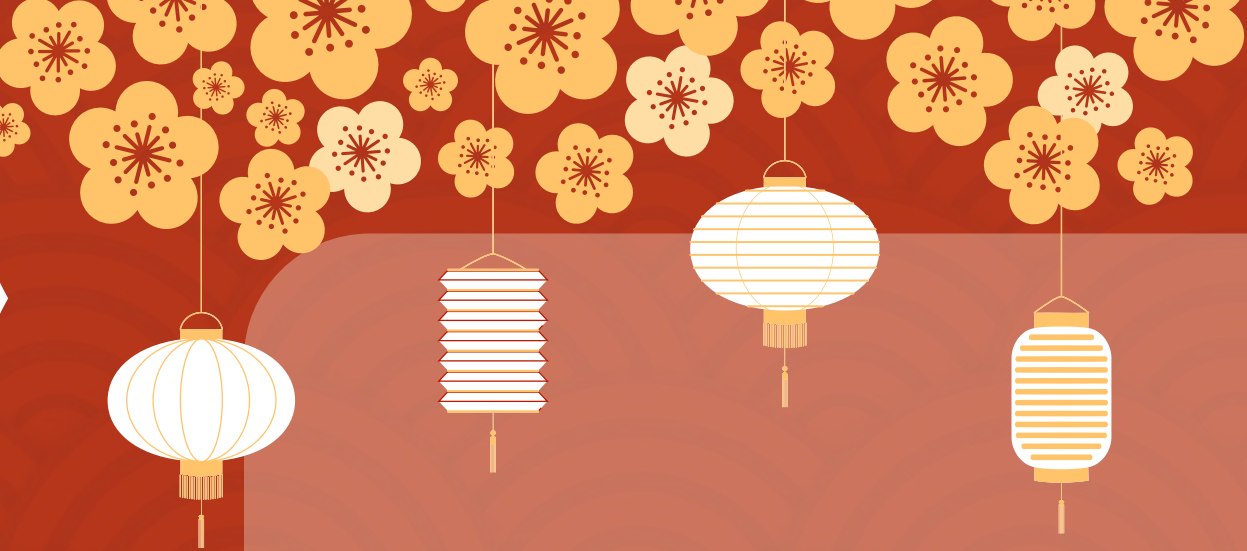
油炸：

1. 在炒锅/油炸锅中将食用油加热至 $160-170^{\circ}\text{C}$ （用竹签测试：如果竹签上迅速出现小气泡，则油温合适）。
2. 将麻花慢慢放入油中，避免一次放入太多，因为油温下降速度不会很快。
3. 炸 4-6 分钟，或直至麻花呈金黄色且外皮酥脆。必要时翻面，以确保均匀受热。
4. 将炸好的麻花捞出，放在油纸/厨房纸巾上吸去多余的油。

最后装饰及食用：

1. 如果您喜欢芝麻口味，请在炸好后趁热撒上芝麻，以便芝麻粘附。
2. 将麻花冷却至室温，使其变得酥脆（热的时候容易变软）。
3. 放入密封罐中保存，以保持酥脆。





谢谢
Thank You

