

济 南 三 职 专 教 案

(正页)

课题：冷菜概述

教时 4 课时

姓名 尹川

课型	新 课		教学 方法	讲授 演示 练习 指导	上 课 时 间		班 级	10 级 17 班	教 案 序号	1
教 学 目 标	知识	冷菜的地位和作用								
	能力	冷菜的性质与特点								
	德育	勤学苦练、熟能生巧								
重点	1、冷菜的地位和作用 2、冷菜的营养平衡与卫生要求									
难点										
教学辅助手段	教 具 (模型)	实习用具		实验		电 化		其 它		
教 学 程 序 结 构 设 计	一、组织教学 二、复习提问 三、讲授新课 四、小结练习 五、布置作业									
板 书 设 计	冷菜概述									
	第三节：冷菜的地位和作用 第四节：冷菜的营养平衡与卫生控制					冷菜的性质与特点 (一) 冷盘易保存 (二) 冷盘易造型 (三) 冷盘具有配系的多样统一性 (四) 严格的卫生要求				

济 南 三 职 专 教 案

(副页一)

课 堂 实 施 教 学 过 程			
过程	内 容	学生活动情况 及主要启发点	时间
复习 导入	冷菜的定义是？	启发点：	5 分钟
教 授 新 知 过 程	一、冷菜的性质与特点 （一）冷盘易保存 （二）冷盘易造型 （三）冷盘具有配系的多样统一性 （四）严格的卫生要求 二、冷盘的地位和作用 冷盘，无论是在正规的宴席上还是在家庭便宴中，总是与客人首先“见面”的首道菜式，素有“脸面”之称，因此冷盘也常被人们称为“迎宾菜”，可谓宴席的“序曲”。所以，冷盘的美丑程度直接影响着人们的赴宴情绪，关系着整个宴席程序进展的质量效果，起着“先声夺人”的作用。俗话说：良好的开端，等于成功了一半。如果这“迎宾菜”能让赴宴者在视觉上、味觉上和心理上都感到愉悦，获得美的享受，顿时会气氛活跃，宾主兴致勃发，这会促进宾主之间感情交流及宴会高潮的形成，为整个宴会奠定良好的基础。反之，低劣的冷盘，则会令赴宴者兴味索然，甚至使整个宴饮场面尴尬，宾客扫兴而终。 如果说在一般宴席中冷盘的“脸面”有“先		1 5 分钟

	的作用的话，那么，冷盘在冷餐酒会中的地位和作用就显得更为重要了。 三、冷菜与热菜的区别 冷菜与热菜相比，在制作上除了原料初加工基本上一致外。 明显的区别： （1） 前者一般是先烹调，后刀工；而后者则是先刀工，后烹调。 （2） 热菜一般是利用原料的自然形态或原料的割切、加工复制等手段来构成菜肴的形状；冷菜则以丝、条、片、块为基本单位来组成菜的形状，并有单盘、拼盘以及工艺性较高的花鸟图案冷盘之分。 （3） 热菜调味一般都能及时见于效果，并多利用勾芡使调味分布均匀，冷菜调味强调“入味”，或是附加食用调味品。 （4） 热菜必须通过加热才能使原料成为菜品，冷菜有些品种不须加热就能成为菜品。热菜是利用原料加热以散发热气使人嗅到香味，冷菜一般讲究香料透入肌里，使人食之越嚼越香。所以素有“热菜气香”，“冷菜骨香”之说。 相同点： 冷菜和热菜一样，其品种既能有常年可见，也具四季有别。冷菜的季节性以“春腊、夏拌、秋糟、冬冻”为典型代表。这是因为冬季腌制的腊味，需经一段“着味”过程，只有到了开春时食用，始觉味美。夏季瓜果蔬菜比较丰盛，为凉拌菜提供了广泛的原料。秋季的糟鱼是增进食欲的理想佳肴、冬季气候寒冷是有利于羊羔、冻蹄冻结。可见冷菜的季节性是随着客观规律变化而形	
--	---	--

济 南 三 职 专 教 案

(副页二)

教 授 新 知 过 程	内 容	学生活动情况 及主要启发点	时 间
	一、冷菜的营养平衡 (一) 营养素损失的途径 1、流失：蒸发 渗出 溶解 2、破坏：高温作用 化学因素 生物因素 (二) 冷菜制作过程中的营养保护 1、调味对营养素的影响 调味方法 味型 调味品的选择 2、制作方法对营养素的影响 烟熏和烘烤的制作方法：配以胡萝卜素或维生素A较高的辅料； 腌腊制品：配以维生素C较高的新鲜蔬菜或水果。 冷菜的营养平衡 1、原料选择的多样化 2、保持各种营养素之间功能和数量上的平衡。 (1) 三种热能营养素作为热能来源比例的平衡。 (2) 热能消耗量与维生素B1、维生素B2和尼克酸之间的平衡。 (3) 饱和脂肪酸与不饱和脂肪酸之间的平衡。 (4) 酸性和碱性的平衡。		15 分 钟

济 南 三 职 专 教 案

(副页三)

小 结	冷菜的卫生控制 （一）环境的卫生要求 （二）工具及设备的卫生控制 1、冷菜加工工具的卫生控制 2、冷菜间设备的卫生控制
练 习 及 作 业 分 层 次	1、你认为冷菜在宴席上有什么作用和可以改革的地方？ 2、冷菜在制作过程如何较好的保存营养成分
教 学 后 记	