

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	冷菜制作的方法——:煮菜类制作							
	能力	1、了解煮菜的制作方法 2、常见煮菜的成品特点							
	德育	勤学苦练、熟能生巧							
重点	1、掌握煮菜的制作 2、了解鸡、鸭的质量鉴别								
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	常见冷菜的制作--炆菜类制作								
	1、掌握煮菜的制作 2、了解鸡、鸭的质量鉴别 一、煮的定义 二、煮的分类 四、代表菜 三、煮的质量要求								

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	一、炆的定义 二、炆的分类 三、炆菜的质量要求 四、代表菜	启发点:	5 分 钟
教 授 新 知 过 程	一、煮的定义 将处理好的原料放入足量汤水，用不同的加热时间进行加热，待原料成熟时，即可出锅的技法。 二、煮的分类 有水煮、油煮、奶油煮、红油煮、汤煮、白煮、糖煮等。 白煮：将加工整理的生料放入清水中，烧开后改用中小火长时间加热成熟，冷却切配装盘，配调味料（拌食或蘸食）成菜的冷菜技法。 三、煮的质量要求 （一）白煮操作要领 1、白煮的选料严； 2、白煮的原料加工精细； 3、白煮的水质要净； 4、白煮的加热火候适当。热菜是旺火或中上火，加热时间短，冷菜中小火或微火，加热时间较长。		1 5 分 钟

济南三职专教案

(副页二)

	内	容	学生活动情况 及主要启发点	时 间
教 授 新 知 过 程	5、白煮的改刀技巧要精； 6、白煮的调料特别讲究，常用有上等酱油，蒜泥，腌韭菜花，豆腐乳汁，辣椒油等。 四、代表菜 (一) 白切鸡 1、烹调方法：白煮 2、主料：本鸡一只（1000 克） 3、调料：盐 15 克，葱、姜各 15 克 4、操作过程： (1) 将鸡内脏去净，清洗。 (2) 锅内加水、葱、姜，加盖后用大火烧开，将洗净后的鸡放入，大火烧开，中火烧（7 分钟）后闭火焖 5 分钟后立即用冰水激凉后切。 5、成品特点： 皮白肉嫩、肥而不腻、香鲜味美，具有香、酥、嫩的特点。 6、操作关键： (1) 鸡在加热时先大火烧煮，后用小火焖熟。 (2) 为确保鸡外皮有脆感，在鸡成熟后马上在冷却的开水中激凉，使鸡的外皮收紧			15 分钟

	(二) 盐水鸭 1、烹调方法：盐水煮 2、主料：净麻鸭一只（2000 克） 3、调辅料：盐 150 克，葱、姜各 50 克，花椒 100 克，大曲酒 25 克 味精 7 克。 4、操作过程： （1）将鸭子内脏去净，清洗后，在鸭子腹壁里外抹上盐，腌 2 小时左右。 （2）把锅烧热加入清水、花椒、盐、葱、姜，将鸭子下锅，烧开后转文火煮至四成熟时，再加入曲酒、味精，继续煮至鸭子全熟时取出。 （3）煮鸭子的卤汁，也同时离锅(下次再用)，待鸭子冷却后，再浸入卤内，临吃时取出，切成长方块装盆，浇上少许卤汁即成。 5、成品特点： 皮白肉嫩、肥而不腻、香鲜味美，具有香、酥、嫩的特点。 6、操作关键： （1）鸭身上热盐必须全部擦到位，腌的时间必须充分，否则鸭码味不足。 （2）在烧制的时候要用大火。		
--	---	--	--

济 南 三 职 专 教 案

(副页三)

小结	思考： 1、鸡的选择有什么要求？ 2、盐腌的过程应该怎么样使用？
练习及作业 分层次	1、鸡的选择有什么要求？ 2、盐腌的过程应该怎么样使用？
教学后记	