

# 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——腌菜类制作							
	能力	1、了解常见腌菜的制作方法 & 分类。2、常见腌菜的成品特点。							
	德育	勤学苦练、熟能生巧							
重点	1、掌握泡菜制作方法及操作关键。2、掌握醉虾制作方法及操作关键。								
难点	掌握糟鸡制作方法及操作关键。								
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	冷菜制作的方法---腌菜类制作								
	冷菜制作的方法---腌菜类制作 一、腌的定义 二、腌的分类 三、腌的制作要领 四、腌的代表菜								

# 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	<p>一、煮的定义</p> <p>二、煮的分类</p> <p>四、代表菜</p> <p>三、煮的质量要求</p>	启发点:	5 分 钟
教 授  新 知 过 程	<p>一、腌的定义</p> <p>用精盐、酒、糟卤等为主的调味实把原料拌和、擦抹或浸渍，并经过静置一段时间后，使原料入味的一种制作方法，具有质地脆嫩、香味浓郁、风味独特的特点的一种方法。</p> <p>二、腌的分类</p> <p>根据所用调料品的不同，具体可分为盐腌、糖腌、糟腌、酒腌。</p> <p>三、腌的制作要领</p> <p>（一）腌制时间的长短、应根据季节、气候以及原料的质地、大小不一而定。</p> <p>（二）糖腌原料一般选用脆嫩可生食的应时水果和蔬菜，糖腌汁的酸甜度要把握准，浓度适当。</p> <p>四、腌的代表菜</p> <p>（一）泡菜制作</p> <p>1、烹调方法：腌</p>		1 5 分 钟

<p>2、主料：嫩豇豆 500 克。</p> <p>3、调辅料：胡萝卜 100 克，洋白菜 500 克，嫩姜 100 克。</p> <p>4、操作过程：</p> <p>（1）将泡菜坛洗净控干，干辣椒洗净去蒂沥干水分，老姜刮皮洗净拍松，放入坛中备用；</p> <p>（2）将凉开水注入坛中，将嫩豇豆、胡萝卜、洋白菜、嫩姜等洗净晾干水分，放入坛内；</p> <p>（3）在坛沿内放水，盖上盖子，夏天存放 1 至 2 天，冬天 4 至 5 天即可调味食用。</p> <p>5、成品特点：</p> <p>多样色彩，咸酸适口，略带甜香。</p> <p>6、操作关键：</p> <p>（1）蔬菜要沥干水分，否则菜脆性不够。</p> <p>（2）盐的比例要求控制准确，否则菜肴不能入味。</p> <p>3）调味时醋和糖的比例掌握准确(比例为 3：2)。</p> <p>（二）醉虾制作</p> <p>1、烹调方法：醉腌</p> <p>2、主料：鲜活虾 500 克（每只长 3—5 厘米为佳）</p> <p>3、调辅料：葱白 100 克。豆腐乳汁 50 克、酱油 10 克、味精 0.5 克、香醋 20 克、白酒 25 克。</p> <p>4、操作过程：</p> <p>（1）鲜活虾用清水洗净泥沙，剪去虾枪、须、脚，放于盘内，淋上白酒。</p> <p>（2）葱白切成约 3.5 厘米的段，均匀地摆在虾的上面，扣上碗即是醉虾。</p> <p>（3）豆腐乳汁、味精、香醋、酱油调匀，即成南卤，随醉虾同上桌小食时揭开扣碗，将醉虾蘸卤汁就葱白同食。</p>		
---	--	--

<p>5、成品特点：        虾鲜味美、酒香扑鼻</p> <p>6、操作关键：        (1) 白酒必须最后才淋，醉时要短。        (2) 醉汁的调制注重其独特的口味。</p> <p>(三) 糟鸡制作</p> <p>1、烹调方法：腌（糟腌）</p> <p>2、主料：净越鸡 1 只（1500 克）</p> <p>3、调辅料：糟烧酒 150 克，酒糟 1000 克、精盐 50 克、味精 5 克</p> <p>4、操作过程：        (1) 将嫩鸡放在沸水锅中，氽 2 分钟捞出，清除血沫，放入另一只炒锅内，舀入清水浸没，置旺火上烧沸，改用小火焖烧 10 分钟，将锅端离火口，任其自然冷却。        (2) 将鸡头、翅膀剁掉，鸡身剁为 4 块，用精盐、味精擦透。        (3) 将酒糟、糟烧酒合在一起搅匀，备瓦罐一只，在底部倒入一半酒糟，铺上消毒布，再将鸡块放罐内。另取消毒布一块，盖在鸡块上面，然后倒入余下的酒糟压实，密封罐口存放(低温冷藏)两天，即可食用。</p> <p>5、成品特点：        肉质鲜嫩，糟不粘鸡，鸡肉中有浓郁的糟香气味。</p> <p>6、操作关键：        (1) 烧开改小鸡加热时先大火火焖烧，擦盐要均匀。        (2) 存放过程要注意勿腐败变质，一般要低温冷藏。</p>		
---	--	--

# 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	<p>5、白煮的改刀技巧要精；</p> <p>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。</p> <p>四、代表菜</p> <p>(一) 白切鸡</p> <p>1、烹调方法：白煮</p> <p>2、主料：本鸡一只（1000 克）</p> <p>3、调料：盐 15 克，葱、姜各 15 克</p> <p>4、操作过程：</p> <p>（1）将鸡内脏去净，清洗。</p> <p>（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。</p> <p>5、成品特点：</p> <p>皮白肉嫩、肥而不腻、香鲜味美，具有香、酥、嫩的特点。</p> <p>6、操作关键：</p> <p>（1）鸡在加热时先大火烧煮，后用小火焖熟。</p> <p>（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</p> <p>(二) 盐水鸭</p> <p>1、烹调方法：盐水煮</p> <p>2、主料：净麻鸭一只（2000 克）</p> <p>3、调辅料：盐 150 克，葱、姜各 50 克，花椒 100 克，大曲酒 25 克</p>		15 分 钟

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。

### (三) 糟鸡制作

1、烹调方法：腌（糟腌）

2、主料：净越鸡 1 只（1500 克）

3、调辅料：糟烧酒 150 克，酒糟 1000 克、精盐 50 克、味精 5 克

#### 4、操作过程：

(1) 将嫩鸡放在沸水锅中，氽 2 分钟捞出，清除血沫，放入另一只炒锅内，舀入清水浸没，置旺火上烧沸，改用小火焖烧 10 分钟，将锅端离火口，任其自然冷却。

(2) 将鸡头、翅膀剁掉，鸡身剁为 4 块，用精盐、味精擦透。

(3) 将酒糟、糟烧酒合在一起搅匀，备瓦罐一只，在

底部倒入一半酒糟，铺上消毒布，再将鸡块放罐内。另取消毒布一块，盖在鸡块上面，然后倒入余下的酒糟压实，密封罐口存放(低温冷藏)两天，即可食用。

5、成品特点：

肉质鲜嫩，糟不粘鸡，鸡肉中有浓郁的糟香气味。

6、操作关键：

(1) 烧开改小鸡加热时先大火火焖烧，擦盐要均匀。

(2) 存放过程要注意勿腐败变质，一般要低温冷藏。

# 济 南 三 职 专 教 案

(副页三)

小 结	<p>思考:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1、糟卤的调制和保存的方法是怎样的?</li><li>2、其他什么原料也可以采用生醉的方法?</li></ol>
练 习 及 作 业  分 层 次	<ol style="list-style-type: none"><li>1、糟卤的调制和保存的方法是怎样的?</li><li>2、其他什么原料也可以采用生醉的方法?</li></ol>
教 学 后 记	