

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	常见冷菜的制作——琉璃菜类制作								
	能力	1、了解常见琉璃菜的制作方法。2、常见琉璃菜的成品特点。								
	德育	勤学苦练、熟能生巧								
重点	掌握琉璃核桃的制作方法									
难点	根据琉璃核桃的制作方法举一反三的制作相似方法的菜肴能力。									
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---冻菜类制作									
	常见冷菜的制作---琉璃菜类制作 一、琉璃的定义 二、琉璃的代表菜									

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	一、烤的定义 二、烤的分类 三、烤的操作要领 四、烤的代表菜	启发点:	5 分 钟
教 授 新 知 过 程	一、琉璃的定义 在锅内加少量清水,放入白糖,熬到白糖汁浓稠时, 投入原料拌炒,使糖汁裹包在原料上。成品色泽金黄, 外表光亮。 二、琉璃的代表菜 (一) 琉璃核桃制作 1、烹调方法: 琉璃 2、主料: 核桃肉 300 克 3、调料: 精盐 5 克、细砂糖 200 克、色拉油 1500 克(实耗 50 克)、熟白芝麻 3 克。 4、操作过程: (1) 起锅加水、精盐将核桃肉放入煮约五分钟,倒 出乘热用细砂糖包裹在用水煮过的核桃肉。 (2) 起锅下油烧至 6 成热,放下核桃肉,炸至糖融 化均匀的化在鹅黄色的核桃仁上即捞起。 (3) 迅速倒入盆中撒上芝麻摊凉,候凉上碟。		1 5 分 钟

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
	5、成品特点： 色泽透明、口感香脆 6、操作关键： （1）核桃肉水煮后，要乘热均匀的包裹细砂糖。 （2）核桃一经炸成香脆呈鹅黄色时即须捞起，否则容易变焦黄。		15 分 钟

济 南 三 职 专 教 案

(副页三)

小结	思考： 1、琉璃和拔丝有什么区别？ 2、拔丝可以用水拔，琉璃可以用水熬糖浆琉璃吗？
练习及作业 分层次	1、琉璃和拔丝有什么区别？ 2、拔丝可以用水拔，琉璃可以用水熬糖浆琉璃吗？
教学后记	