

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——炸菜类制作								
	能力	1、了解常见炸菜类的制作方法 2、常见炸菜类的成品特点								
	德育	勤学苦练、熟能生巧								
重点	1、掌握杭州酥鱼的操作关键。 2、具有这一类菜肴口味创新能力。									
难点	具有这一类菜肴装盘创新能力。									
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----炸菜类制作 一、油炸卤浸的定义 二、油炸卤浸的操作要领 三、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、琉璃的定义 二、琉璃的代表菜	启发点:	5 分钟
教 授 新 知 过 程	一、油炸卤浸的定义 就是把原料用油炸后，以中小火自然收汁入味，或趁热浇上事先兑好的味汁，或以卤汁浸渍的烹调方法。 二、油炸卤浸的操作要领 1、原料一般不挂糊，而是直接放入油锅中炸，油温控制在 160℃，而且要分次下。 2、油炸前需要用调味品腌渍的原料不宜太咸，并且要沥干水分。 3、兑制的调味汁与原料比例要恰当，调味汁口味要醇厚。 4、在火候运用上，应先用小火煮至入味，再转用中火自然收稠卤汁。 三、代表菜 (一) 杭州酥鱼制作 1、烹调方法：油炸卤浸 2、主料：鲜活青鱼(或草鱼)肉 500 克		15 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	3、调辅料：糟烧酒 5 克、绍酒 15 克、葱 5 克、酱油 15 克、姜块 10 克、白糖 50 克、茴香 5 克、精盐 5 克、桂皮 5 克、色拉油 2500 克、五香粉 2 克 4、操作过程： （1）鱼肉用斜刀批切成 1.6 厘米左右厚的瓦块状，盛入大搪瓷盆，加绍酒(5 克)、精盐(5 克)腌渍约 2 小时后取出，晾干待用。 （2）大锅中放入水 500 克和绍酒 10 克，放入葱、姜(拍松)、八角茴香、桂皮、白糖，用旺火煎熬至汁水起粘性时，捞出葱、姜、茴香、桂皮，加入糟烧酒，离火，制成卤汁待用。 （3）另取大锅 1 只置旺火上，下色拉油，待油温升至 7 成左右时，取鱼块 1 份，逐块下锅，炸至外层结壳时用漏勺捞起，待油温回升 7 成时，复将鱼块入锅，炸至外层呈深棕色，用漏勺捞出，放入卤汁中，加盖焖渍约 1 分钟捞出，装盘即成。食用时可撒入少量五香粉。 5、成品特点： 外香里嫩，鲜酥可口，甜咸兼之，回味浓郁。 6、操作关键： （1）控制要油温，否则不成型、或者焦不能够食用。 炸品要求保持外脆香里鲜嫩 （2）汁水下料不能够太少，否则无味。		15 分钟	

济 南 三 职 专 教 案

(副页三)

小 结	思考： 1、油温是怎么样一个控制过程？ 2、卤汁怎么样调制？ 3、还有什么其他原料能够使用这种方法进行制作？
练习 及 作业 分 层 次	1、油温是怎么样一个控制过程？ 2、卤汁怎么样调制？ 3、还有什么其他原料能够使用这种方法进行制作？
教 学 后 记	