

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	冷菜的拼摆								
	能力	1、了解 6 种手法的制作特点 2、 6 种手法在行业上的运用								
	德育	勤学苦练、熟能生巧								
重点	掌握 6 种手法的灵活运用。									
难点	能够按照 6 种手法要求，制作出一席冷菜。									
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									
	冷菜拼摆的基本手法（6 种） 手法一：围 一、定义 二、围的方法 三、围的原料 四、菜例									

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、油炸卤浸的定义 二、油炸卤浸的操作要领 三、代表菜	启发点：	5 分 钟
教 授 新 知 过 程	手法一：围 一、定义 围是冷菜拼摆手法中的一种，是指经过刀工处理后的原料，按照一定刀工形状排列成环形。 二、围的方法 有围边、排围、叠围三种。 三、围的原料 原料选择较多，比如黄瓜、河虾、莴笋等。 四、菜例 (一) 盐水河虾 1、烹调方法：煮 2、主料：大河虾 250 克 3、调辅料：绍酒、葱姜、盐、味精		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	4、操作过程： （1）将河虾先用盐水煮的方法煮熟，备用。 （2）将虾尾部弯头向外、头朝里，沿盘的边扣线顺一个方向围一圈，再在第一圈的虾头处围一圈，如此围成塔形。 5、成品特点： 形状美观、虾壳色红、肉嫩味鲜。 6、操作关键： （1）选料要大小一致。 （2）围的层数一般在 4-5 层，不要太少，否则不美观。		15 分 钟

小结	思考： 还有什么原料适合用这种方法？
练习及作业 分层次	练习手法。
教学后记	

