

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） 手法二：排 一、定义 二、排的原料 三、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	手法一：围 一、定义 二、围的方法 三、围的原料 四、菜例	启发点：	5 分 钟
教 授 新 知 过 程	手法二：排 一、定义 将经过刀工处理好的片、块、条及小型原料整齐而成 行地排在盘中。 二、排的原料 荤菜兼可。 三、菜例 （一）排南 1、烹调方法： 2、主料：火腿上方 1 块（净重 150 克） 3、调辅料：绍酒 5 克、白糖 5 克。 4、操作过程： （1）将火腿切成厚薄均匀、形似“骨牌”的小方块 24 块，分 3 层装盘，底层 12 块（3 行），中间 8 块（2 行），上层放 4 块。		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
	(2) 将白糖水、绍酒浇在排南上面，放入蒸笼、扣上碗、蒸 2 分钟即可。 5、成品特点： 取料讲究、刀工方正、香浓味鲜、咸中略带甜味。 6、操作关键： (1) 掌握好快的厚薄、长短。 (2) 采用熟火腿并控制好蒸的时间。		15 分钟

济 南 三 职 专 教 案

(副页三)

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	