

# 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	<b>冷菜的拼摆</b>							
	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	<b>常见冷菜的制作---冻菜类制作</b>								
	冷菜拼摆的基本手法 (6 种) 手法三：摆				一、定义 二、围的原料 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	<p><b>手法二：排</b></p> <p>一、定义</p> <p>二、排的原料</p> <p>三、菜例</p>	启发点：	5 分 钟
教 授 新 知 过 程	<p><b>手法三：摆</b></p> <p>一、定义</p> <p>摆是冷菜拼摆手法中的一种，是用精巧的刀，把不同的色彩、质地的原料加工成一定形状，按设计要求摆成各种图案如摆出象形的动物或者植物。</p> <p>二、围的原料</p> <p>原料选择较多，如豆腐干、莴笋、卤鸭等。</p> <p>三、菜例</p> <p>(一) 蒜泥凤爪</p> <p>1、烹调方法：拌</p> <p>2、主料：嫩鸡爪 15 只</p> <p>3、调辅料：黄瓜 100 克、大蒜泥 5 克、姜末 3 克、精盐 5 克、味精 8 克、白酒 15 克、辣椒油 5 克、香油 3 克</p>		1 5 分 钟

# 济南三专教案

(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
	<p>4、操作过程：</p> <p>(1) 先将鸡爪洗干净，煮熟，冷水过晾，去骨，每只切3块；</p> <p>(2) 处理过的鸡爪和黄瓜片，和大蒜泥、姜末、精盐、味精、白酒、辣椒油、香油拌匀，装盘即可。</p> <p>5、成品特点：</p> <p>图案简洁生动、香脆清爽、大蒜香味浓郁、微辣开胃。</p> <p>6、操作关键：</p> <p>(1) 鸡爪在水中煮的时间不能够太长，而且要在冷水下锅烧；</p> <p>(2) 烧好后，在冷水中必须接晾否则不脆；</p> <p>(3) 调味要注意，在咸鲜的基础上微辣。</p> <p>7、营养与食疗</p> <p>含有多种无机盐，丰富的弹性蛋白和胶质蛋白。</p>		15 分 钟

# 济南三专教案

(副页三)

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