

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） 手法四：堆 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	手法三：摆 一、定义 二、围的原料 三、菜例	启发点：	5 分 钟
教 授 新 知 过 程	手法四：堆 一、定义 就是把冷菜切成一定的形状，在盘中排列成环形，可排多层，层层围绕。 二、围的原料 荤素兼可。 三、菜例 （一）红油香干 1、烹调方法：拌 2、主料：豆腐干 4 块 3、调辅料：精盐 2 克、味精 3 克、辣椒油 5 克		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
	4、操作过程： （1）将豆腐干用平刀批成薄片，每块豆腐干批成 10 片，然后切成均匀细丝。 （2）在豆腐干丝中加入精盐、味精、辣椒油进行调味。 （3）调味后在盘中装盘即可。 5、成品特点： 丝均匀如发，色泽红亮。 6、操作关键： （1）豆腐干要批的薄，否则丝不细。 （2）切丝要切的均匀，否则死不齐。 （3）装盘要装的高，但不能够倒，装盘要秀气，不能够太武。		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	