

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） 手法五：叠 三、菜例 二、叠的原料 一、定义									

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	手法四：堆 一、定义 二、围的原料 三、菜例	启发点：	5 分 钟
教 授 新 知 过 程	手法五：叠 一、定义 就是把切好的冷菜一片一片叠起来，形成各种形状的一个过程。 二、叠的原料 荤素兼可。 三、菜例 （一）叠西火腿 1、烹调方法： 2、主料：西火腿或者午餐肉 200 克 3、调辅料：精盐、味精少许		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) 将原料按盖面、侧面取好原料、将碎了在盘之中间打底成为高度 5、5 厘米、宽为 2、5 厘米、跨度为 8 厘米的拱桥形。 (2) 将取下的盖面原料切成长 4 厘米、宽为 2、5 厘米、厚为 0、2 厘米的长方片工 24 片, 侧面原料切成长 6 厘米、宽为 3 厘米的薄片共 12 片。 (3) 将 6 片侧面原料相叠, 修成拱桥形、紧贴在垫底原料的一面, 另一面放法相同。再将盖面的 24 片的原料相叠, 复在上面做盖面。 5、成品特点: 造型美观、刀工精细 6、操作关键: (1) 取料要合理。 (2) 垫底要精确 (3) 切的片要厚薄均匀。		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	