

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	冷菜拼摆的基本手法-----双拼								
	能力	双拼操作方法								
	德育	勤学苦练、熟能生巧								
重点	能制作各种类型的双拼冷盘									
难点										
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									
	冷菜的拼摆-----双拼、 一、双拼 1、双拼定义 2、特点 3、分类 4、菜例 A---对称式双拼									

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>手法六：复</p> <p>一、定义</p> <p>二、围的原料</p> <p>三、菜例</p>	启 发 点：	5 分 钟
教 授 新 知 过 程	<p>一、双拼</p> <p>1、双拼定义</p> <p>是由二种不同原料所构成冷盘造型的过程。</p> <p>2、特点</p> <p>(1) 操作方法特定</p> <p>(2) 选材要求较高。</p> <p>3、分类</p> <p>有对称式双拼、非对称式双拼和围式双拼</p> <p>4、菜例 A---对称式双拼</p> <p>(1) 原料：卤牛肉、白切猪肉</p> <p>(2) 拼制方法</p> <p>1) 把小块卤牛肉切成薄片垫底，小块白切猪肉切片垫底，垫底时必须把两种原料分开。</p> <p>2) 卤牛肉改刀成长方块，再切成薄片，码成半圆形盖在牛肉垫底的一边，另一边用相同的方法，用白切猪肉切成薄片，码成半圆形盖在白切猪肉垫底的一边。</p>		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	<p>3) 卤牛肉和白切猪肉败刀成长方块，两边切圆，然后都切成长方片整齐地叠好，放在各自的原料上。用手码整齐即成。</p> <p>菜例 B---对称式双拼</p> <p>(1) 原料：卤牛肉、姜汁黄瓜</p> <p>(2) 拼制方法</p> <p>1) 把小块卤牛肉切成片，堆在盘的一边垫底，再把卤牛肉切成薄片，叠成半圆形，盖在牛肉垫底的一边。</p> <p>2) 另一半用姜汁黄瓜切成梳汁片，盘旋成一圈一圈，直至结项。</p>		15 分 钟

济 南 三 职 专 教 案

(副页三)

小 结	思考： 在制作双拼时怎么注重营养成分的搭配？
练 习 及 作 业 分 层 次	在制作双拼时怎么注重营养成分的搭配？
教 学 后 记	