

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-----三拼							
	能力	三拼操作方法							
	德育	勤学苦练、熟能生巧							
重点	能制作各种类型的三拼冷盘								
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-----三拼、 三拼 1、定义 2、特点 3、分类 4、菜例--A 非对称式三拼								

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	一、双拼 1、双拼定义 2、特点 3、分类 4、菜例 A---对称式双拼	启发点:	5 分 钟
教 授 新 知 过 程	三拼 1、定义 是由三种不同原料所构成冷盘造型的过程。 2、特点 (1) 操作方法特定 (2) 选材要求较高。 3、分类 有非对称式三拼、围式三拼 4、菜例--A 非对称式三拼 (1) 原料: 白切鸡脯、五香牛肉、西式方腿		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
	(2) 拼制方法: 1) 将白切鸡脯碎料、五香牛肉小块、西式方腿边角料都切成片垫底, 每种原料要分开。 2) 将白切鸡脯切成长圆形薄片, 五香牛肉切成长圆薄片, 西式方腿切成长方片。 3) 鸡脯和牛肉分别叠围在盘的两边。中间用方腿叠排成长方形, 作为刀面。 菜例--B 非对称式三拼 (1) 原料: 姜汁茭白、水晶肴肉、五香牛肉、葱油萝卜丝、凉拌青椒 (2) 拼制方法: 1) 将葱油萝卜丝垫底, 摆成半圆形。 2) 将姜汁茭白、水晶肴肉、五香牛肉分别改刀, 切成长圆形薄片, 在盘子一端按逆时针方向旋排三层。中间用凉拌青椒点缀。		15 分 钟

济 南 三 职 专 教 案

(副页三)

小结	思考： 在制作三拼冷盘时如何注重营养成分的搭配？
练习及作业 分层次	在制作三拼时怎么注重营养成分的搭配？
教学后记	