

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	花式冷盘拼摆原理							
	能力	1、了解花式冷盘拼摆的基本原则 2 掌握原料的选择和花式冷盘的设计							
	德育	勤学苦练、熟能生巧							
重点	在了解花式冷盘拼摆的原理的基础上进行花式冷盘的制作								
难点	熟悉花式冷盘造型的色彩搭配								
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 花式冷盘拼摆原理 一、花式冷盘拼摆的基本原则 二、花式冷盘原料的选择 三、花式冷盘的构思及设计 四、花式冷盘造型的色彩								

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	三拼 1、定义 2、特点 3、分类	启 发 点	5 分 钟
教 授 新 知 过 程	一、花式冷盘拼摆的基本原则 (一) 观赏性和可食性双重功能 (二) 原料的特性和形状的个性有机结合 (三) 主题和意境相互渲染 (四) 烹调技术和工艺美术相结合 (五) 外形和内涵相衬托 二、花式冷盘原料的选择 (一) 红色: 熟火腿、肴肉等 (二) 黄色: 蛋黄糕、肉松等 (三) 橙色: 椒盐鱼条、橙子等 (四) 绿色: 拌芹菜、炆莴笋等 (五) 紫色: 紫茄子、紫菜等 (六) 褐色: 酱牛肉、卤香菇等 (七) 白色: 蛋白糕、熟鱼肉等 (八) 黑色: 海参、发菜等		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>三、花式冷盘的构思及设计</p> <p>(一) 构思</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、根据宾客的对象来构思 2、根据筵席的主题来构思 3、根据费用标准等因素构思 <p>(二) 构图</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、要考虑到图案的整体结构和特征 2、要考虑器皿的形状和色彩 <p>(三) 布局</p> <p>(四) 虚实</p> <p>(五) 完整统一</p> <p>四、花式冷盘造型的色彩</p> <ol style="list-style-type: none"> (一) 要讲究色彩的对比性 (二) 要讲究色彩的食用性 		15 分 钟

济南三专教案

(副页三)

小结	<p>思考： 在花式冷盘的设计上须注意哪些？</p>
练习及作业 分层次	<p>在花式冷盘的设计上须注意哪些？</p>
教学后记	