

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	常见冷菜的制作 ---- 卤菜类制作							
	能力	了解常见卤的制作方法							
	德育	勤学苦练、熟能生巧							
重点	卤菜的制作								
难点	卤水的调制								
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	冷菜制作的方法----卤菜类制作								
	1、 卤菜的制作 2、 卤水的调制								

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	冷菜的定义是？	启发点：	5 分 钟
教 授 新 知 过 程	<p style="text-align: center;">一、卤的定义</p> <p>卤是原料在事先调制好的卤汁中煮的方法。所用原料很广泛，最常见的是家禽、家畜及其内脏。烹制时，将原料投入卤锅中用大火煮开，再改用小心烧煮，至原料成熟或酥烂，调味料渗入到原料中为止。卤制完毕的菜肴，冷却后在表面涂上一层麻油。以防止卤菜表面见风干缩变色。原料质地较老的卤菜，也可在卤制完毕后仍浸在汤卤中。随用随取，既可增加嫩度，也可更为入味。</p> <p style="text-align: center;">二、卤制菜肴的操作关键</p> <p style="text-align: center;">（一）汤卤的调制。</p> <p>卤菜的色、香、味完全由汤卤决定。卤分红卤和白卤两种。各地方配制用料各不相同。</p> <p style="text-align: center;">常用的调料为：</p> <p>红卤水：红酱油、红曲米、黄酒、冰糖、白糖、盐、葱结姜片、味精及大小茴香、桂皮、甘草、草果、花椒、</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>丁香、沙姜等。通常这些香料装入纱布袋里，与其它调味一起，加清水熬制。</p> <p>白卤水：香料依旧，调味品中没有有色调味。白卤水还有一种较常用的盐水卤，以葱、姜、花椒、茵香、盐、味精等加水熬成。</p> <p>各种卤的调料配比、口味随地而异，但有几点相同：第一次卤原料时应先将卤汤熬制一定时间，随后才能下料。卤汁保存的时间越久，卤制出来的菜肴就越香越鲜。</p> <p style="padding-left: 2em;">(二) 原料入卤锅前应先去血腥异味。</p> <p>尤其是动物原料，多少都带有血腥味，因此在卤制前，应先通过走油或炸水处理。前者可使原料在卤制时上色入味，后者在于去除原料的血沫和异味。</p>		15 分 钟

济南三专教案

(副页三)

小结	<p>一、卤的定义</p> <p>二、卤制菜肴的操作关键</p> <p>红卤水</p> <p>白卤水</p>
练习及作业 分层次	<p>汤卤的调制方法?</p>
教学后记	