

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 （三）卤煮时一定要掌握成熟度， 加热要恰到好处。									

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、卤的定义	启发点:	5 分 钟
教 授 新 知 过 程	(三) 卤煮时一定要掌握成熟度, 加热要恰到好处。 卤锅卤制菜肴都是大批量进行, 一桶卤水中往往同时要卤制好几种原料或好几个同种原料。同种原料之间存在着个体差异, 不同的原料差异更大。这就给操作带来一定的难度。因此, 1、要分清原料的老嫩, 老的放在桶(或锅)底, 嫩的放在面上。 2、要注意随好随捞, 不能烧过头或者不够酥烂。 3、是如果原料过多。为防止紧贴桶(锅)底的原料烧焦, 可以在桶底垫锅衬。4、是正确掌握火候, 要求熟嫩的原料用中火, 要求酥烂的原料用小火。 5、保存好老卤。制成的卤汁, 卤制原料越多, 时间越长, 质量越高, 这是因为卤汁中呈鲜物质越积越多, 有醇料镇郁的复合美味。		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
	三、老卤的保存： （一）要定期清理残渣碎骨，防止这些东西沉在锅底变质。 （二）要定期添加调料和更换香料。 （三）是取放原料要用专门工具，不能用手直接接触卤汁，以防细菌带入。 （四）是每次卤完菜肴之后，要烧沸，撇去浮油，并置阴凉处，特别要注意不可放在灶台上或炉子旁，防止细菌在一定温度下加速繁殖。 （五）是盛放卤汁的盛器，最好用陶瓷或木制的。		15 分 钟

济 南 三 职 专 教 案

(副页三)

小结	1、要分清原料的老嫩，老的放在桶(或锅)底，嫩的放在面上。 2、要注意随好随捞，不能烧过头或者不够酥烂。 3、是如果原料过多。为防止紧贴桶(锅)底的原料烧焦，可以在桶底垫锅衬。4、是正确掌握火候，要求熟嫩的原料用中火，要求酥烂的原料用小火。 5、保存好老卤。制成的卤汁，卤制原料越多，时间越长，质量越高，这是因为卤汁中呈鲜物质越积越多，有醇料镇郁的复合美味。
练习及作业 分层次	老卤的保存方法？
教学后记	