

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 杭州卤鸭制作								
	能力	了解常见卤的制作方法四、卤的代表菜有“卤鸭”、“卤肪”、“盐水鸭”								
	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。 四、卤的代表菜有“卤鸭”、“卤肪”、 “盐水鸭” 等									

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	(一) 杭州卤鸭制作 1、烹调方法: 卤 2、主料: 嫩鸭一只约重 1500 克 3、调料: 茴香 3 克、白糖 50 克、味精 25 克、生姜 50 克、黄酒 25 克、葱 50 克、精盐 8 克、酱油 75 克、桂皮 5 克 4、操作过程: (1) 将鸭宰杀洗净后焯水待用; (2) 将焯水过的鸭放锅内, 加水、盐、黄酒、酱油、白糖、桂皮、茴香、葱、姜在旺火上烧沸, 用将鸭身翻转用小火焖烧约 1 小时后加味精在旺火上收汁即可。 (3) 改刀装盘, 并且在鸭身上浇淋原汁。 5、成品特点: 色泽红亮, 不肥不瘦, 肉嫩味鲜, 香气诱人。 6、操作关键: (1) 鸭子焯水必须焯透, 除尽血污。		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
	(2) 火候的掌握要注意，先用大火烧开，再用小火烧入味，最后用大火收汁。 (3) 选用的鸭子用嫩鸭。 (4) 烧制的时候香料投放要适量，过多鸭的本味没有了，过少鸭腥味太重。		15 分 钟

济 南 三 职 专 教 案

(副页三)

小结	操作关键： （1）鸭子焯水必须焯透，除尽血污。 （2）火候的掌握要注意，先用大火烧开，再用小火烧入味，最后用大火收汁。 （3）选用的鸭子用嫩鸭。 （4）烧制的时候香料投放要适量，过多鸭的本味没有了，过少鸭腥味太重。
练习及作业 分层次	杭州卤鸭制作方法
教学后记	