

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 —— 潮州卤水的调制								
	能力	潮州卤水的调制								
	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					五、潮州卤水的调制				

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	杭州卤鸭制作	启发点:	5 分 钟
教 授 新 知 过 程	<p style="text-align: center;">潮州卤水的调制</p> <p>1、香料： 八角 15 克、三奈 10 克、桂皮 10 克、小茴香 8 克、草果 10 克、丁香 5 克、陈皮 10 克、甘草 10 克、蛤蚧 1 只、南姜 150 克、罗汉果 2 个、香茅 30 克、蒜头 30 克、干葱头 15 克、香菜头 30 克。汤料：用老母鸡 1 只、棒子骨（或排骨）1500 克、桂圆（带壳）150 克、猪肥膘肉 250 克、蒜薹（或蒜苗）300 克、清水 5000 克吊成的原汤</p> <p>2、调料：精盐 75 克、料酒 50 克、鱼露 10 克、白糖 50 克、味精 15 克、红豉油 30 克、生抽 500 克、老抽 250 克。</p> <p>3、操作过程</p> <p>（1）原汤倒入卤锅中，另将香料用纱布包好成香料包，放入卤锅中，再放入南姜、罗汉果（磕破）、香茅、蒜头、干葱头、香菜头，调入精盐、料酒、鱼露、白糖、</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>红豉油、生抽、老抽等，然后上火熬约 1 小时至充分出味后，调入味精，即成卤水。如：卤水金钱肚</p> <p>1、烹调方法：卤</p> <p>2、主料：金钱肚 500 克</p> <p>3、调料：卤水 2000 克（卤水的制作下面介绍）</p> <p>4、操作过程：</p> <p>（1）将金钱肚清洗干净，放在沸水中滚至 9 成熟后取出，用清水漂净备用。</p> <p>（2）将调料烧制成卤水，放入金钱肚，烧沸后用慢火浸约 30 分钟取出切件上碟。</p> <p>5、成品特点：</p> <p>色泽红亮，嫩糯酥烂，口味鲜美。</p> <p>6、操作关键：</p> <p>（1）金钱肚焯水要焯透。</p> <p>（2）火候要始终要用小火。</p> <p>7、营养食疗分析：</p> <p>此菜富含蛋白质、多种无机盐，特别是钙质含量高。中医认为其甘、平，归脾、胃经。其作用：（1）补益脾胃，治疗消化不良、食欲不振。（2）补益气血，用于气血不足的人调养。</p>		15 分 钟

济南三专教案

(副页三)

小 结	<p>思考题:</p> <ol style="list-style-type: none">1、老卤的如何保存?2、杭州卤鸭最佳供应季节是哪个季节?
练习 及 作业 分 层 次	<p>卤水金钱肚的制作方法?</p>
教 学 后 记	