

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——拌菜类制作								
	能力	了解常见拌菜的分类及制作方法								
	德育	勤学苦练、熟能生巧								
重点	掌握拌菜类菜肴的制作									
难点	掌握拌菜类菜肴的操作关键									
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---拌菜类制作									
	1、 一、拌的定义 二、拌制菜肴的分类 三、拌菜的质量要求									

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	常见冷菜的制作 ---- 卤菜类制作 ——潮州 卤水的调制	启发点:	5 分 钟
教 授 新 知 过 程	一、拌的定义 是把生的原料或晾凉的熟原料，把切制成小型的丁、丝、条、片等形状后，加入各种调味品，然后调拌均匀的做法。拌制菜肴具有清爽鲜脆的特点。 二、拌制菜肴的分类 一般可分为生拌、熟拌、生熟混拌等。 (一) 生拌 生拌的主料多用蔬菜和生料经过洗净、消毒、刀工处理后，直接加调味品，调拌均匀。如拌西红柿、拌黄瓜、拌海蜇皮等。 (二) 熟拌 熟拌是原料经过水焯、煮烫成熟后晾凉，改刀后加入各种调味品，调拌均匀。如拌肚丝、拌三鲜、拌腰片等。 (三) 生熟混拌 生熟混拌是将生、熟原料分别切制成各种形状然后按原料性质和色泽排放在盘中，食用时浇上调味品拌匀。如蒜泥白肉等。		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	三、拌菜的质量要求 （一）脆嫩清爽 （二）清香鲜醇 四、拌的代表菜肴 （一）姜汁莴笋制作 1、烹调方法：拌 2、主料：莴笋 400 克 3、调辅料：姜 25 克，醋 15 克，酱油 10 克，香油 5 克，盐 5 克、味精 5 克、辣椒酱适量。 4、操作过程： （1）将姜去皮洗净，切成姜末，用醋泡半个小时。 （2）将莴笋去皮洗净，切成细丝，加适量盐拌匀，腌 10 分钟后，滗干净水分盛入碗中待用。 （3）等姜醋汁泡好后，连汤带水地倒入盛有莴笋丝的碗中，加入酱油、味精、辣椒面和香油，拌匀后加盖静置 20 分钟，即可。 5、成品特点： 莴笋翠绿、口感爽脆。 6、操作关键： （1）丝要切得细；拌匀后加盖静置，是为了莴笋丝能充分入味； （2）未经烧、煮、炆等程序，直接拌好食用，所以在切莴笋丝和姜末的时候，最好用切熟食的菜板。 （3）拌菜制作要注意上菜的时间，过早制作拌菜影响成品质量的。		15 分钟

济 南 三 职 专 教 案

(副页三)

小结	思考： 1、姜汁是怎样调制的？ 2、哪些原料可以制作拌菜？ 3、西式冷菜的色拉是否属于拌的范畴？
练习及作业 分层次	1、姜汁是怎样调制的？ 2、哪些原料可以制作拌菜？ 3、西式冷菜的色拉是否属于拌的范畴？
教学后记	