

济 南 三 职 专 教 案 （正页）

课题：刀勺功提高

教时 4

授课教师姓名：尹川

课型	新课	教学方法	讲授、演示	上课时间	六周	班级	14 烹饪	教案序号	
教 学 目 标	知识	知道原料成型有哪些，成型规格							
	能力	能够按照要求将原料加工成型							
	德育	树立信心、勤学苦练、科学训练、循序渐进、持之以恒							
重点	能够按照要求将原料加工成型								
难点	操作精准、利落、动作熟练								
教学辅助手段	教具 (模型)		实验		电化			其它	
教 学 程 序 结 构 设 计	组织教学→导入新课→授新→理解概念→ →分组讨论→课堂小结→布置作业								
板 书 设 计	<h2 style="font-size: 2em;">蓑衣花刀</h2>								

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	餐桌上，我们看到的菜肴都被加工成块、片、丝、条等形状。大家不知道的是，同样是块，也分很多种，规格大小也有不同的要求。请同学回答规格品种、标准。	请同学回答	5 分 钟
教 授 新 知 过 程	<p style="text-align: center;">蓑衣花刀</p> <p>一、原料：青萝卜</p> <p>要求：刀距一致，深度适宜，伸缩适度。</p> <p>二、操作步骤：</p> <p>1、将萝卜修成 10 厘米左右的方形长条。</p> <p>2、取一段，左手扶料，右手刀根抬起，刀尖点墩面，以 15—30 度的夹角，深度达到原料深度的三分之二，均匀的切出刀距为五角——一元硬币后的片。</p> <p>3、翻转 180 度，直刀切，同样刀根抬起，刀尖点墩面，均匀的切片，深度同样为三分之二。</p>		分 钟 5 分 钟 1 0

	<p>操作要点：</p> <ol style="list-style-type: none">1、角度：15—30 度的夹角2、深度：切到原料的三分之二3、均匀度：刀距相等，厚度为五角或一元硬币厚。 <p>三、教师演示</p> <p>四、同学分组练习</p> <p>五、请同学谈体会，探讨完成任务的最佳方法。</p> <p>六、再次分组练习</p>		<p>10 分 钟</p> <p>10 分 钟</p>
--	--	--	---

济南三职专教案

(副页三)

小 结	同学们自己动脑子思考应该怎么加工。
练 习 及 作 业 分 层 次	
教 学 后 记	