

《白炒凤尾虾》教学设计

开课教师	陈元闪	开课班级	16 烹饪 1	开课时间	2017 年 11 月 22 日 星期三 第 2 节
设计思路		<p>烹饪实践课，重视学生的动手能力，重视机械记忆能力，当然也重视学生的悟性。“勤能补拙”在烹饪专业实践中能够体现，所以在烹饪实践课中，重视的是对学生动手能力的培养，利用上个月学生参加市级技能赛这一绝好机会，让参加技能赛的一个学生表演这次技能赛的一道菜，让其他没有参加技能赛的同学知道基本功在烹饪这一行业中的重要性，从而让学生自觉地进行基本功的训练。同时在教学中，要引导学生对事物的认真观察、对细节的把握。在本节课的教学中，通过师生合作、生生合作，培养学生的观察能力、思维能力、动手能力</p>			
教学 分析	教材 分析	<p>本课是中式烹饪师（初级）考证菜中的一道菜。本课从热菜制作入手，培养学生能力，以对应的各岗位工作过程为依托，通过教师的组织设计，引领学生训练，使学生掌握热菜制作工艺的基本理论和方法。从而为将来胜任相关职业和岗位上的专业技术工作，具备突出的应用实践能力奠定良好的基础。</p>			
	学情 分析	<p>本项目是在二年级的学生中实施，他们经过了在校一年多的学习，对烹饪的有关知识有所了解，动手实践能力有了一定的基础，有的学生技能掌握的较好，有的学生较差。</p>			
	教学条 件分析	<p>本间实训室，是我校目前配备最好的烹饪室，锅灶都不错，火力也足。不足之处就是没有多媒体，无法进行现代化的教学，</p>			

		灶与酒店里的灶有差别，无法进行无缝对接。如果烹饪演示室能安装现代教学工具，对教学的直观性能起到更好的作用。	
教学目标	1 加深对“烹调方法---滑炒”的理解 2.加深理解“过油方法---滑油”的油温掌控 3.加强刀工训练，提高刀法技艺 4.掌握“白炒凤尾虾”的烹制方法		
教学重点	虾的出肉加工 蛋清糊的调制 滑油技巧		
教学难点	滑炒技巧 油温的掌控		
教法	项目教学法 课堂教学法 课外实践法		
学法	小组讨论 合作探究 自主学习 课外实践		
教学环节	教师活动	学生活动	设计意图
(10 分钟)	简单介绍市赛的规程： 1.土豆去皮只能使用菜刀；2.成品净重量不低于 300 克，色泽自然，口感香脆清爽，口味纯正，粗细一致，无连刀现象，成丝精细约为 0.2*0.2 厘米。3.需要 8 分钟内完成。	陈明庆同学在 10 分钟时间做一盘青椒土豆丝	该生在 10 月 28 日参加福州市技能赛，成绩还不错。该生经过两个月的集训，烹饪技能有了较大的提高。希望通过这种方式展示学生集训的成果，提升同学们对烹饪的看法。勤能补拙

<p>(2 分 钟)</p>	<p>授课：白炒凤尾虾</p> <p>主料：净明虾 300 克</p> <p>辅料：水发香菇 胡萝卜 净冬笋 青椒（因为作为演示课，今天我们用五彩椒代替）葱白 蒜末</p> <p>调料：盐 味精 白糖 料酒 胡椒粉 香油 上汤 淀粉 熟食油</p>		
<p>(10 分 钟)</p>	<p>原料初加工：</p> <p>1. 明虾洗净，去头，剥壳，留尾，剔除沙线，放入碗中，加盐腌渍</p> <p>2. （香菇、胡萝卜、冬笋、青椒均）五彩椒切成小三角形(或菱形片)；</p> <p>蒜剁 蒜末 葱切马蹄葱</p> <p>焯西兰花：把西兰花洗净切成小朵，焯至八成熟时就可捞出，西兰花放入空盘里，摆好</p>	<p>请一学生调一下蛋清糊</p> <p>请一学生调一下芡卤汁</p>	<p>调蛋清糊，看似容易，却也有技巧，如果学生太心急了，可能调出来的糊就太清，不能用。让学生记住调芡卤汁的各调味料的比例，生粉与水的比例</p>
<p>(20 分 钟)</p>	<p>授课：</p> <p>1. 虾初加工好，蛋清糊调好后，把蛋清糊抓些在虾上，抓匀，熟冷油舀些（起分离作用），再抓。</p> <p>2. 锅烧热，锅烧至里面的一圈变白，锅离火口，下油，下原料，同时把切好的香菇、胡萝卜、净冬笋、青椒放到漏勺上。锅置火口，锅动勺不动，等面上起泡了，用勺子推一推，起大泡后，数十下出锅。</p> <p>把锅里的油尽量倒干净，锅离火口，下</p>	<p>学生认真观察，热锅冷油 油滑技巧的掌控</p>	<p>通过老师的实际操作，让学生记住</p>

	入蒜末、马蹄葱煸香，锅再离火口，下芡卤汁，用勺子的底部抹，锅置火口，下入虾 辅料、五彩椒，稍微颠锅，淋入明油。出锅，装盘。（要求：虾大小均匀、背剔去沙线、留尾。火候恰当，质地脆嫩）		
（ 2 分钟）	装盘：做好的虾放入盘中，用筷子把五彩椒置于面上，西兰花围边。盘沿干净，没有余汁		养成良好的装盘习惯，学会成菜与餐具的搭配
（ 2 分钟）	小结：蛋清糊的调制，芡卤汁的调制，热锅冷油	师生共同总结	
作业布置	第三节课大家利用十分钟的时间做一道青椒萝卜丝，并写出制作步骤来。		
板书设计	主料： 辅料 调料 蛋精糊 芡卤汁 热锅冷油		

教学反思	<p>本课的教学，总体来讲达到了教学效果。不足之处是因为周二没去检查是否有煤气，导致周三上课时教师上演示课的一边没有煤气，一定程度上影响了教学的直观性（只能利用另外一边的煤气灶）；学生参与性还不够，尤其是坐在后两排的学生。教学上所使用的盘子是经周训钦老师装饰过的，所以显得比较好看，特别与今天所做的菜相配，所以我想，如果学生也能有这门技艺的话，那该有多好啊，可以让一盘普通的菜显得高档，显得更有艺术性，真正做到色香味俱有。所以，希望学校在开设课程中适当增加冷拼课的教学，提高学生这方面的技能。</p>
------	--