

《茶香虾》教学设计

开课教师	吕斌	开课班级	17 烹饪 2	开课时间	2019. 4. 16	2019 年 4 月 16 日 星期二 第五节
设计思路		通过对茶香虾的制作，让学生熟悉油温的控制，原料成熟的判断。与食雕老师进行配合，让学生从立体的角度理解装盘的多种方法及要烹饪制作中的重要性。				
教学分析	教材分析	本道菜为闽菜，但不在学生职业技能鉴定考证菜中。学习这道菜是为了丰富学生对菜肴的知识				
	学情分析	二年级的学生，经过三个多学期的学习，基本功相对比较扎实，对热菜的制作兴趣也比较高，接收能力也比较强。				
	教学条件分析	热菜实训室，相对来讲，设备比较齐全。所欠缺的是，没有多媒体演示。				
教学目标		<ol style="list-style-type: none"> 1.丰富烹饪原料知识 2.拓展热菜知识 3.盘饰、装盘在烹饪中的应用 				
教学重点		1.原料的腌渍 2.油温的控制 3.原料的成熟				
教学难点		1.油温的控制 2.原料的成熟				
教法		演示法				

学法		观察法		
教学环节	教师活动	学生活动	信息化手段	设计意图
(2分钟)	1.介绍中国的七大茶叶 2.虾的营养价值			加深对烹饪原料的认识
(10分钟)	1.教师讲解虾的初加工 2.教师示范虾的初加工 3.教师讲解茶香虾所需的配料，重点突出广东米酒与福建老酒之间的区别	请几个学生上来给虾时行初加工		让学生掌握虾的初加工
(3分钟)	1.把加工好的虾进行腌渍 2.洗锅，烧水，水烧开后泡铁观音茶，茶叶泡开后，倒出茶水。茶叶沥干。	腌渍所需的辅料：盐 广东米酒		烹饪原料的味汁处理
(5分钟)	1. 锅洗净，刷干，开火，倒入油，等油温烧至八至九成时倒入虾，把虾炸熟。先把炸熟的虾倒出，装盘。 2. 把沥干的茶叶倒入油锅中炸至茶叶酥脆，倒出，装盘。	判断原料炸熟的三个办法		让学生熟练掌握油温的控制及判断原料的成熟度

(5 分钟)	3.锅留底油，置入火口，等锅热时倒入虾，茶叶，稍炒下。开大火，锅热时左手端锅，右手拿装茶叶水的碗，一边旋锅，一边让味汁进锅。等汁收好后出锅装盘			
(15 分钟)	1.请张继超老师拉糖，摔丝，等糖丝稍冷时把糖丝团成鸟巢形状， 2.把之前装在盘里的茶香虾装入鸟巢里			学生学会盘饰及原料的装盘
作业布置	周末时间制作《茶香虾》，让父母亲品尝			
板书设计	<p style="text-align: center;">茶香虾</p> <p>茶叶 虾</p> <p>广东米酒</p> <p> 油温</p> <p>原料的成熟</p> <p>装盘</p>			

教学反 思	
----------	--