

《松鼠鱼》教学设计

开课教师	潘功发	开课班级	18 烹饪 (1)	开课时间	2018 年 12 月 18 日	2018 年 12 月 18 日 星期二 第五节
设计思路		<p>根据学生的特点、授课内容、实践课要求、结合师徒制教学在实践课中的策略，采用了检查—讲解—演练—研讨—评价—布置任务进行授课。这样就将课堂还给学生（以学生为主体），教师侧重于（以教师为主导）学习过程的引导、点评、及归纳总结。体现实践课的教学以学生为主的原则，在传授与学习的互动中，建立良好的“师徒”关系。</p>				
教学分析	教材分析	<p>本道菜是自选菜，目的是拓展学生的知识面。所以不在学校所购买的《中式热菜制作》书里。但理论知识、实践知识相关无几。</p>				
	学情分析	<p>18 烹饪 (1) 班的学生，对烹饪知识还只是一知半解，有学习的热情，但基本较差。</p>				
	教学条件分析	<p>学校所提供的实操设备不够完善，水是涓涓细水，火是不能完全燃烧的火，没有多媒体设备。只有锅 灶 勺。实训基本材料由学生自行购买。</p>				
教学目标		<p>了解菜品风味特点。整鱼除骨的方法通过示范过程对学生提问，培养学生独立思考能力</p>				

教学重点	刀法的运用，着衣法的理解。			
教学难点	甜酸汁的调制			
教法	理论讲解，示范演示			
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
(5分钟)	导入：刀法基础知识（复习） 直刀法 平刀法 斜刀法 剞刀法	提问：刀法		巩固理论知识
(5分钟)	<p>菜品分析及要求：</p> <p>菜品:松鼠鱼</p> <p>本菜品属于鲁菜系,是一道以形态而命名的菜肴。</p> <p>口味型:甜酸</p> <p>基本调味:腌制</p> <p>菜品要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.形态逼真，不碎散，不粘连 2. 色泽微黄，外酥里嫩 3. 口味甜酸，甜七酸三，芡汁适量 	提问：八大菜系	用多媒体播放八大菜系的有关视频	了解八大菜系的有关知识

(30分 钟)	<p>实操演练</p> <p>主料:草鱼一条（1斤半左右）</p> <p>配料:蒜头，姜</p> <p>调料：盐，糖，番茄酱，料酒，胡椒粉，淀粉</p> <p>步骤:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.将整鱼去骨，净鱼肉片朝下，用直刀切斜刀辟剞成花刀，成型。 2. 将鱼肉加料酒，盐，胡椒粉腌制 10 分钟 3. 将剞成花刀的鱼肉拍上干淀粉 4. 锅中放油烧至六成熟（180度）下鱼肉炸至成型，捞出沥干油摆于盘中 5. 锅中留余油，下姜末，蒜末小火炒香，下番茄酱，糖，盐，白醋调制甜酸汁，勺芡，浇在炸好的鱼肉上，即可！ 	学生认真观察	课前把相关视频发到学生的QQ群，让学生课前了解	培养认真细致的工作精神 从看中学
(5分 钟)	小结	学生回答本道菜的重难点		加深学生对本道菜的制作要点
作业布置	课后自购一条小罗非鱼，整鱼脱骨			

板书设计	刀法 菜品原料 制作步骤（整鱼去骨 剖刀 腌制 拍粉 油炸 调汁 勾芡）
教学反思	