

《孜然排骨》教学设计

开课教师	吕斌	开课班级	14 烹饪	开课时间	2016 年 5 月 9 日 星期一 第 三 节
设计思路		举一反三，通过老师的演示，启发学生的创新能力，毕业后更容易找到工作。			
教学分析	教材分析	今天所上的内容是自创菜，教材里面是没有的。但基本烹调方法是相通的，通过老师的演示，让学生学会制作这道菜，同时举一反三，毕业后可以通过自己掌握的烹饪技术不断地创新菜式。			
	学情分析	14 烹饪班的学生经过一个学期的认真学习，基本功相对扎实，学习态度比较端正、学习较为认真，但还缺乏火候，还需要不断地加强练习。			
	教学条件分析	学生的烹饪实训室具备灶台、厨具等硬件设备；教师准备实践教学设计、学案；准备相关烹饪原料及调味品。			
教学目标	知识与技能	1. 让学生进一步了解“炸”这个烹调方法的运用。2.让学生掌握“孜然排骨”的制作方法。			
	过程与方法	教师演示，学生观摩。			
	情感态度与价值观	1. 树立和培养良好的职业素质和安全意识。			

教学重点	1.排骨要炸熟、炸酥 2.鸡蛋炸酥		
教学难点	油炸温度的把握、		
教法	演示法		
学法	小组合作法		
教学环节	教师活动	学生活动	设计意图
课前准备 (10)	介绍本菜肴的有关知识	学生准备调料,清洗主料与辅料	为开展教学活动作铺垫。
(菜肴演示 20 分钟)	<p>孜然排骨</p> <p>主料：肋排 2 斤</p> <p>辅料：红椒 2 根 青椒 2 根 葱少许</p> <p>鸡蛋 2 粒 调料：盐 孜然粉 辣椒粉 啤酒 油炸粉</p> <p>烹调方法：炸</p> <p>烹制过程：1.肋排切小块，用盐，啤酒，孜然粉，辣椒粉腌制备用。</p> <p>2. 辅料切末备用。</p> <p>3.鸡蛋打散入油锅中炸成；蛋酥取出沥油，放在吸油纸上吸净油备用。</p> <p>3. 排骨加入适量油炸粉抓匀，入六至七成热的油锅中炸至金黄酥透取出沥油。</p> <p>4. 锅留底油，下青红椒末葱花炒香，下蛋酥，排骨炒匀，后撒入孜然粉、辣椒粉、盐，大火炒匀炒香出锅，装盘。</p>	观察学习,做好笔记。把握烹制过程中的几个关键点。	通过观察、分析，增强学生的感性认识、达到温固知新的效果。

小结(5分钟)	鸡蛋炸酥,排骨炸酥,旋锅,翻锅等基本功。	学生	基本功在烹饪中的重要作用
随堂检查 整理卫生 (10分钟)	检查学习笔记	整理卫生	养成良好的学习习惯。
作业布置	什香醉排骨		
教学反思	1.		
板书设计	原料:肋排骨 辅料:青红椒 鸡蛋 葱 调料:盐 孜然粉 辣椒粉 啤酒 油炸粉 烹调方法:炸		

