

# 四川科技职业学院

# 教 案

( 2023 年 秋季 学期 )

课程名称 ( 全称 ) : 中餐烹调实训 I

课 程 代 码 :

课程计划总学时 : 64 本学期学时 : 64

所 属 学 院 : 星厨国际烹饪与  
酒店管理学院 教研室 : 烹饪实训室

任 课 教 师 : 沈旭

制 订 日 期 : 2023 年 12 月 1 日

四川科技职业学院教务处 制

2022 年 12 月 1 日

# 《中餐烹调实训 I》课程教案

一、教学基本信息			
课程名称	中餐烹调实训 I		
教学班级	2022 级烹饪工艺与营养	教师	沈旭
教学内容	沸腾鳝鱼	学时	4 学时
二、教学分析			
教材分析	<p>本课程是一门以操作为主的理论与实践一体化的课程，注重学生操作技能的培养。所选教材为潘涛主编的《川菜制作技术标准化教程》（西南交通大学出版社，2020 年）。</p> <p>本节内容是属于中式热菜制作部分，在中餐课程中属于重点课程。一方面教材中制作过程较为简单，其中对于辣椒和花椒及主料的选取没有进行详细介绍和阐述，这对于刚开始接触或者对中餐了解不深入的同学会有一定影响。</p> <p>另一方面教材中的烹饪技法过于单一，不利于学生创新性的培养。在行业市场中针对于类似菜肴可采用多种烹饪技法相结合的方法进行烹饪。</p>		
学情分析	<p>授课对象为 22 级烹饪工艺与营养专业学生，有一定烹饪基础，掌握了基本烹饪技艺。</p> <p>优点：动手能力强、主动性较强，有较强的自主学习意识。因此在教学过程中，适合选用任务驱动、翻转课堂、案例教学法和现场教学法。</p> <p>不足：对烹饪知识缺乏系统了解，缺乏对行业的认知。</p>		
三、教学目标			
教学目标	知识目标： 1. 掌握中餐热菜制作方法与特点； 2. 掌握沸腾鳝鱼的原理与制作。		
	能力目标： 1.熟练运用各种不同的刀工及烹饪技法； 2.了解餐饮企业对于目前江湖菜的使用。		
	素质目标： 1.培养学生创新能力和团队协作精神； 2.培养学生烹饪食品安全、健康宣传及服务社会的意识； 3.培养学生分析问题、解决问题的能力； 4.培养学生主动学习的习惯，学有所用，与餐饮行业最前沿接轨。		
教学重点	1.麻辣味型调味的把控； 2.掌握沸腾鳝鱼的制作工艺，以及鳝鱼在宰杀过程中的技术要领； 3.掌握沸腾鳝鱼麻辣鲜香的特点。		
教学难点	1.在制作过程中注意火候、以及油温的控制；		

	<p>2.烹饪过程中对于鳊鱼熟度的控制；</p> <p>3.对麻辣味型调味的把控，主要体现出麻辣味型。</p>
<b>四、教学策略</b>	
<b>设计思路</b>	<p>同学们课前对麻辣味型和鳊鱼肉质特点进行查阅与调研，分析的结果发现市场上对不同麻辣味型品种和鳊鱼菜品的需求，从中寻找自己产品要解决的市场痛点，从这里着手对自己的菜品进行研发，列如乐山的临江鳊丝。</p>
<b>课程思政</b>	<p>人的精气神：古人云：“天有日月星， 人有精气神”。</p> <p>“精”，是指人的精状况、精神面孔，是生命的象征。人作为“万物之灵”，就在于有精神生活，有思想追求，有创造和人格量这就是人与其他生物的显著区别。</p> <p>“气”，应该理解为是一种气势，这主要就是一个人性格的外在表现，是一种活的象征，也可以认为一种人生的态度。为人光亮磊落，敢爱敢恨，敢做敢为，知难而进，愈挫愈勇。</p> <p>“神”，可以理解为一种气质，这是一个人所独有的，其他人所不能具备的，一种在举手投足间表示出来的差别于他人的“气”。</p>
<b>教学方法</b>	<p>理实一体化教学，让学生不仅掌握沸腾鳊鱼的制作，并且会品尝、会评价，掌握江湖菜麻辣味型菜品的原理，会举一反三。</p> <p>根据学生特点和实际情况灵活采用多种教学方法，包括案例分析、任务驱动法、项目教学法、讲授法、体验式、交互式和指导教学等。</p>
<b>教学流程</b>	<p>典型案例剖析→教师理论讲解→教师演示→学生分组实操→教师点评→总结</p>

时间 安排	教学内容	教学方法与要求
导入 (5~7 分钟)	<b>【课程导入】</b> 通过目前餐饮企业对于江湖菜的重视,干辣椒和干花椒相搭配,麻辣味浓郁,开胃适口,再与鳊鱼合烹,风味更加独特,深受川渝地区广大食客特别是现在年轻人的喜爱。	案例教学法+学生讨论
理论讲解 (20 分钟)	<b>1、菜品讲解</b> 讲述‘沸腾鳊鱼’的由来与创新点。 <b>2、板书设计</b> 包括该菜肴的主料,辅料、调料以及工艺流程。 <b>主料:</b> 鳊鱼 <b>辅料:</b> 豆芽 凤尾 <b>调料:</b> 盐 生姜 料酒 醋 酱油 生粉 大葱 大蒜 干辣椒 干花椒 豆瓣酱 <b>工艺流程:</b> (1) 鳊鱼改刀成鳊段,用盐、胡椒粉、大葱、生姜腌制备用。 (2) 将辅料豆芽、凤尾进行初步加工后进行焯水(焯水过程中保证菜肴色泽可以加入少许盐或者油)放入碗中垫底。 (3) 热锅冷油倒入色拉油至三成油温加入豆瓣酱炒出色泽、加入姜蒜末炒出香味,加入高级清汤,加入基本调味品,待沸腾后依次放入腌制好的鳊鱼。 (4) 小火慢煮 3min 左右,用漏勺将鳊鱼捞出放入碗中,淋入烧好的汤汁。 (5) 另起一锅,倒入色拉油,待油烧制三成油温,倒入干辣椒干花椒激发出香味,最后淋入鳊鱼中,起锅装盘即可。 <b>3、操作要点讲解</b> 对该菜肴制作过程容易出现的问题进行讲解,避免学生在操作过程中出现类似错误以及安全性事故。(尤其注意在过程中油温的烧制安全)	理论讲授+启发教学法

<p>教师演示 (20 分钟)</p>	<p><b>1、菜品演示</b> 从原料切配、辅料处理、以及鳝鱼改刀制作等方面进行演示。</p>   <p><b>2、成品展示、品尝</b> 学生对教师所烹饪菜品进行拍照、思考、最后品尝，做到心中有数，做出更好的菜品。</p>	<p>教师演示法 学生观摩</p>
<p>学生分组实操 (90 分钟)</p>	<p><b>1、食材领取</b> 学生分组领取原料</p> <p><b>2、原料初加工</b> 对原料进行初步熟处理、切配等。 <b>【要点】</b>切配过程中注意台面卫生和主辅料规格的搭配，以及个人在实训室的安全。</p> <p><b>3、教师初步点评</b> 切配好后，老师进行台面卫生的检查以及对切配规格的检查并点评。</p> <p><b>4、学生烹饪实操</b> 分组实操，老师途中巡视做菜过程。</p> 	<p>项目驱动法+分组实操+教师现场指导</p>

教师点评 (25 分钟)	<b>1、分组点评</b> 学生制作完成后,老师根据考评标准(包括烹饪时长、台面卫生、切配、烹饪过程中操作、成品摆盘、口感等)对学生作品分组点评。 (1) 品尝学生菜品 (2) 分组打分并点评 <b>2、菜品复盘</b> 教师对学生操作过程中出现的问题进行复盘并纠正。	项目驱动+启发教学法
总结 (15 分钟)	<b>【课程总结】</b> 1. 总结切配过程中出现的问题并告知解决方法。 2. 实操过程中出现的技术性问题以及后续修正方法。 3. 提问。回顾本节课程需要掌握的烹饪技法以及菜品技术要点。 	讲授法+启发教学法
卫生清理 (3~5 分钟)	分组打扫工位,检查物品是否归位,卫生是否打扫干净。	启发教学法
课后作业		
实训报告撰写并举一反三,进行同类型菜品研发与设计报告。		
教学反思		
沸腾鳝鱼讲究的是干辣椒干花椒通过高油温而激发出来的香味,学生对于油温和火候的把控不够。		

在操作过程中学生对于操作流程不熟练，导致烹饪过程之中出现时间超时，以及部分学生出现安全方面的隐患。

改进措施

在课堂教学中，积极引导对于菜品的理解以及对于工艺菜品的熟练程度。

并充分利用校内校外实践教学基地的作用，创造更多实操机会，提高同学们对实践的动手能力加强与同学之间的交流，让同学们课后多查阅关于江湖菜的知识以及成菜特点。