

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、杜蓉箱
教学内容	创新融合菜品—藤椒鳕鱼卷	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>本节内容是教材中的第六章第 2 节课程，属于中式凉菜制作部分，在中餐课程中属于重点课程。</p> <p>一方面教材中制作过程较为简单，其中对于藤椒和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. 掌握中餐凉菜制作方法与特点； 2. 掌握创新融合菜品的原理与制作。		
	能力目标： 1.熟练掌握藤椒味型调味； 2.掌握“创新融合菜品---藤椒鳕鱼卷”的制作工艺； 3.掌握“低温慢煮”工艺对鳕鱼肉质的影响。		
	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.藤椒味型调味的把控； 2.“创新融合菜品---藤椒鳕鱼卷”的制作工艺；		

	3.创新融合菜肴的特点与研发思路。
教学难点	1.在制作过程中火候的控制; 2.烹饪过程中鱼肉熟度的控制; 3.对藤椒味型调味的把控。
四、教学策略	
设计思路	同学们课前对藤椒味型和鳕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藤椒品种和鳕鱼菜品的需求,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。
课程思政	将爱国主义为核心的民族精神、改革创新为核心的时代精神融入教学内容,加强学生思想道德建设。以项目化教学过程和最终完整的菜品展示凸显学生学习成效,从而实现“德、规、技”创新性人才的培养目的。
教学方法	理实一体化教学,让学生不仅掌握藤椒鳕鱼卷的制作,并且会品尝、会评价,掌握创新融合菜品的原理,会举一反三。 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。
教学流程	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

时间 安排	教学内容	教学方法与要求
导入 (5~7 分钟)	【课程导入】 通过典型餐饮企业创新菜品研发相关案例引入,请同学们分析讨论创新能力对菜品制作的意义。	案例教学法+学生讨论
理论讲解 (20 分钟)	1、菜品讲解 讲述‘藤椒鸡肉卷鸡’的由来与创新点。 2、板书设计 包括该菜肴的主料,辅料、调料以及工艺流程。 主料: 鳕鱼 辅料: 芥菜、樱桃萝卜、海鲜菇、西兰花、手指萝卜 调料: 鲜藤椒、藤椒油、基本味、菠菜、竹炭粉 工艺流程: (1) 鳕鱼改刀成条,用盐、胡椒粉、藤椒油、竹炭粉腌制备用。 (2) 辅料芥菜、海鲜菇、西兰花等切配焯水备用。 (3) 热锅冷油倒入打成酱汁的菠菜汁、高汤和藤椒油收成酱汁。 (4) 将码好味的鳕鱼按从小到大排列,再用保鲜膜裹成卷,最外层裹入菠菜,放冰箱冷藏半小时。 (5) 将冷藏好的鳕鱼放入 75 摄氏度的热水中煮 10 分钟,捞出过冰水。 (6) 将鳕鱼切好装盘,淋上藤椒油即可。 3、操作要点讲解 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。	理论讲授+启发教学法

<p>教师演示 (20 分钟)</p>	<p>1、菜品演示 从原料切配、辅料处理、酱汁制作等方面进行演示。</p>   <p>2、成品展示、品尝 学生对教师所烹饪菜品进行品尝，做到心中有数。</p>	<p>教师演示法 学生观摩</p>
<p>学生分组实操 (90 分钟)</p>	<p>1、食材领取 学生分组领取原料</p> <p>2、原料初加工 对原料进行初步熟处理、切配等。 【要点】切配过程中注意台面卫生和主辅料规格的搭配。</p> <p>3、教师初步点评 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>4、学生烹饪实操 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>

<p>教师点评 (25 分钟)</p>	<p>1、分组点评 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</p> <p>2、菜品复盘 教师对学生操作过程中出现的问题进行复盘并纠正。</p>	<p>项目驱动+启发教学法</p>
<p>总结 (15 分钟)</p>	<p>【课程总结】 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。</p> <div data-bbox="544 1043 911 1400" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="544 1451 911 1697" data-label="Image"> </div>	<p>讲授法+启发教学法</p>
<p>卫生清理 (3~5 分钟)</p>	<p>分组打扫工位, 检查物品是否归位, 卫生是否打扫干净。</p>	<p>启发教学法</p>

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	
<p>创新能力的培养不是一蹴而就，受个人的审美、基本功和实践阅历的影响，因人而异。菜品创新还需要考虑消费者需求和成本等问题，课堂上的菜品创新过程实际上只涉及了固定菜品创新和思路讲解过程，没有给同学们大量机会独立进行新菜品的创新设计。</p>	
改进措施	<p>在课堂教学中，应发挥好引导者的角色，通过大量案例剖析，提高同学们对于创新菜品的深入认知。</p> <p>并充分利用校内校外实践教学基地的作用，创造更多见习机会，与行业前辈多交流学习，探讨菜品开发可行性过程，了解从管理层面、技术层面、生产层面和销售层面对于新菜品开发的要求以及在技术、财力、物力等方面所需的支持工作。</p>