

# 斜刀法

授课班级	级 烹饪 班	授课时间	____年____日	
授课教材	刀工技术教材	授课类型	理实一体化	
课题（章节）	项目一任务三斜刀法			
教学内容	斜刀法			
学情分析	授课对象为在校一年级学生，专业为川菜制作技术。才入校的学生知识基础比较差，注意力不够集中，学习热情不高。但思维敏捷，动手能力较强，对新事物、新观念容易接受，适应性强。应注重“因材施教”，发掘他们的潜力，培养他们的实际操作能力。			
教材分析	目前学校选用教材是自编教材刀工技术，教材涵盖知识较为全面，有图为解释，但关键技术细节需要老师示范讲解。			
设计思路	在“以工作过程为导向”课改思想，以学生为中心，以学中做，做中学为原则。实训中逐步训练养成良好的安全意识、卫生习惯、操作规范；通过教师现场演示讲解、成品标准品鉴、学生实训练习、小组互评，培养学生独立操作能力与团队合作意识。在完成与展示自己工作成果的过程中，体验成功的快乐。			
教学目标	认知目标	了解斜刀法的概念		
	能力目标	掌握斜刀法并能根据烹调和食用的要求运用刀法，将烹饪原料加工成不同的形状。		
	情感目标	树立信心、勤学苦练、科学训练、循序渐进、持之以恒。		
教学重点	掌握斜刀法并能根据烹调和食用的要求运用刀法，将烹饪原料加工成不同的形状			
教学难点	掌握斜刀法并能根据烹调和食用的要求运用刀法，将烹饪原料加工成不同的形状。			
教 法	讲授法、案例教学法、课堂讨论法、探究法。			
学 法	问题式学习法、体验式学习法、发现式学习法。			
教学手段及教具准备	多媒体教室、PPT 课件、教案、教师演示、菜刀、砧板、水盆、灶台、成绩册、黑板、粉笔等			
课 时 数	1 课时			
教学过程				
教学环节及教学内容		教师活动	学生活动	时间
<b>新课引入：</b> 请同学们讨论一条鱼肉我们怎么可以把它切的更大更薄		提问，引起学生思考，为后续讲解内容做铺垫	思考、回答问题	5min
<b>新课讲解：</b>		<b>教师活动：</b> 1. 提出问题，请同学回答	思考、讨论、回答问题	10min

<p>一、斜刀法</p> <p><b>【提问、讨论】</b>什么是斜刀法</p> <p><b>【讲解】</b></p> <p>斜刀法是指运刀时刀身与砧板成锐角的一类运刀方法，通常用于将原料加工成片状，这种刀法按运刀的方向可分为正斜刀片，反斜刀推片两种。一般要求持刀手刀面呈倾斜状，刀背高于刀口，刀与墩面成角度较小的锐角，刀刃从原料表面靠近左手手指的部位向下方斜着劈入原料。</p>	<p>问题</p> <p>2. 利用 PPT 讲解直刀法</p> <p><b>设计意图：</b></p> <p>通过提问，引起学生的注意，让学生自主思考，并进行讨论</p>		
<p>二、斜刀法的操作</p> <p><b>1.站姿：</b>双脚自然分开；小腹与操作台一拳距离；上身微前倾；砧板边缘与操作台边缘齐平</p> <p><b>2.握刀：</b>双手自然下垂后小臂抬起持刀、扶料；刀身与砧板呈一定角度；刀刃朝操作者小腹方向；扶料手指缝与刀刃保持垂直；</p> <p><b>3.扶料：</b>扶料手指缝与刀刃保持垂直；扶料手指打平且五根手指略微上翘</p> <p><b>4.持刀：</b>持刀手大拇指和食指捏住刀身与刀把连接处，食指第二关节压住刀背与刀把连接处，中指、无名指、小指捏住刀把控制刀，大拇指压住刀身</p> <p><b>5.运刀：</b>刀尖进原料定刀距，扶料手食指、中指与刀尖进原料处接触，用手指去感受片的厚度，持刀手前后推拉，扶料手应与刀刃方向同时移动</p> <p><b>6.如此反复斜刀片</b></p> <p>三、注意事项</p> <p>①握刀应做到牢而不死；</p> <p>②扶料手要保持灵活，整个扶料手不能超过刀刃的运动轨迹；</p> <p>③运刀时扶料手指（食指、中指）要去感受开片的厚度，切刀倾斜的角度一般为 30-45°；</p> <p>④开片时要左、右手及眼睛的共同配合完成操作，必须大量练习。</p> <p>⑤刀要端稳，用持刀手大拇指加力使刀堂压贴原料，由始至终动作要连贯紧凑。</p> <p><b>【课堂活动】</b></p> <p>1、以实训小组为单位进行小组操作，组长分配工作进行操作切配；</p> <p>2、组长点评；</p>	<p><b>教师活动：</b></p> <p>1. 教师演示</p> <p>2. 借助 PPT 课件，讲解刀工操作的要点</p> <p>3. 教师点评，实训委员记录成绩</p> <p><b>设计意图：</b></p> <p>1.通过课堂活动，培养学生自主思考和动手能力，培养学生团队协作能力</p> <p>2.通过讲解，加深学生对刀工操作特点的记忆及操作安全</p>	<p>以小组为单位，完成课堂活动任务</p> <p>学生通过老师讲解加深对刀工操作特点的记忆</p>	<p>15min</p>

3、小组互评。			
<p>四、拓展斜刀法烹饪应用</p> <p><b>【提问】</b>除了将我们原料面积扩大，斜刀法还有什么用处</p> <p><b>【讲解】</b>和其他刀法配合形成下节课所学内容削刀法</p>	<p><b>教师活动：</b></p> <p>1.提问，引导学生回答问题</p> <p>2.借助 PPT 可将进行讲解</p> <p><b>设计意图：</b></p> <p>1.学生可随意回答问题，活跃课堂氛围</p> <p>2.通过老师的讲授让学生了解刀工的安全注意事项</p>	<p>思考、回答问题</p> <p>学生通过老师讲解了解削刀法为下节课做铺垫</p>	10min
<p><b>课堂小结及作业布置</b></p> <p>课堂小结：本节课我们主要学习了直刀法的使用、注意事项、安全规范</p> <p>作业布置：以实训小组单位进行练习，课后练习斜刀法的使用。</p>	<p><b>教师活动：</b></p> <p>总结教学内容，布置课后作业</p> <p><b>设计意图</b></p> <p>巩固所学知识，逐步学会分析和完善</p>	认真完成课后作业	5min
<p>板 书 设 计：PPT 辅助教学，板书为授课章节标题与主要知识点。</p>			
<p>教学后记</p>			
<p></p>			