

# 肉丝（二粗丝）

授课班级	级 烹饪 班	授课时间	____年____日
授课教材		授课类型	理实一体化
课题（章节）	项目三怎样加工丝-任务九二粗丝-2 肉丝		
教学内容	肉丝的切配		
学情分析	授课对象为在校二年级学生，专业为川菜制作技术。该班级之前已经学习过对《基础刀工入门》、《烹饪原料知识》、《川菜制作技术》等课程，具备直刀、平刀、斜刀等较为扎实的基本功，并对常用烹饪原料特性及加工技术有一定的认识和动手能力，掌握了中式刀工的基本方法，具备了一定的专业技能基础。		
教材分析	目前学校选用教材是犀文图书主编《基础刀工入门》，中国纺织出版社出版。教材涵盖知识较为全面，但缺乏操作关键点及操作细节介绍，只是一个简单操作步骤，无直观可视的音视频资料，学生理解与掌握较为困难。		
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	掌握肉丝的加工方法	
	能力目标	专业能力：了解京酱肉丝主料肉丝的不同处理方法。 工作能力：掌握持刀手和扶料手的协调配合切出肉丝。 社会能力：培养学生团队合作与沟通协调能力。	
	情感目标	激发学生的“成就感”，培养他们浓厚的学习兴趣和动手的能力。并通过课堂规范管理，使学生养成良好的操作习惯，吃苦耐劳精神及安全与卫生意识	
教学重点	京酱肉丝主料肉丝的不同处理方法。		
教学难点	掌握持刀手和扶料手的协调配合切出肉丝。		
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> 请同学们简要描述一下自己对酱肉丝的认	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

识。			
<p><b>新课讲解:</b></p> <p><b>一、京酱肉丝的典故</b></p> <p><b>【提问、讨论】</b>对酱肉丝的了解?</p> <p><b>【讲解】</b></p> <p><b>由来:</b> 二十世纪三十年代,北京紫禁城东北方约4里地的一个大杂院里,有一个原籍东北的陈老汉,和孙子相依为命,靠做豆腐维生。</p> <p>有一次,陈老汉把猪肉挑出瘦的,切成很薄的片,下锅炒并放豆酱炒好,没有面饼还有点豆腐皮,切成方块,照猫画虎就做好了“烤鸭”,孙子用豆腐皮卷着大葱和“烤鸭”吃的那香就别提有多么高兴了,爷俩度过了一个幸福的春节。</p> <p>孙子长大后,到全聚德学徒,成了一名水平不错的厨子,烤鸭也是常吃了,却总体体会不到第一次吃烤鸭的感受。后来,经过陈老汉的指点,他孙子对菜品不断改进,才有了现今酱香浓郁,肉丝细嫩的京酱肉丝。</p> <p><b>猪肉的营养价值:</b>猪肉为人类提供优质蛋白质和必需的脂肪酸。猪肉可提供血红素(有机铁)和促进铁吸收的半胱氨酸,能改善缺铁性贫血。猪肉味甘咸、性平,入脾、胃、肾经;补肾养血,滋阴润燥;主治热病伤津、消渴羸瘦、肾虚体弱、产后血虚、燥咳、便秘、补虚、滋阴、润燥、滋肝阴,润肌肤,利二便和止消渴。</p>	<p><b>教师活动:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 提出问题,请同学回答问题</li> <li>2. 利用 PPT 讲解麻婆豆腐的由来、现状</li> </ol> <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>思考、讨论、回答问题</p>	<p>10min</p>
<p><b>二、麻婆豆腐主料的切配</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①先把原料片成0.3cm厚的片;</li> <li>②将切好的片摆成瓦楞形;</li> <li>③利用直刀推切法将原料切成丝;</li> <li>④将半成品装盘备用;</li> </ol> <p><b>三、注意事项</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①里脊肉在加工时应该将全部筋膜去除干净;</li> <li>②在开片过程中应该采用下片法来进行;</li> </ol> <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><b>教师活动:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教师演示</li> <li>2. 借助 PPT 课件,讲解肉丝处理的要点</li> <li>3. 教师点评,实训委员记录成绩</li> </ol> <p><b>设计意图:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>2.通过讲解,加深学生对大肉丝工操作特点的记忆及操作安全</li> </ol>	<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肉丝刀工操作特点的记忆</p>	<p>15min</p>

<p>2、组长点评；</p> <p>3、小组互评。</p>			
<p><b>四、拓展中丁、小丁烹饪应用</b></p> <p><b>【提问】</b>肉丝在菜肴制作中的应用、切配方式。</p> <p><b>【讲解】</b></p> <p>中丁：干煸牛肉丝主料的刀工处理</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丝的种类</p>	<p>10min</p>
<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京酱肉丝的主料猪肉丝的刀工处理、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，课后练习二粗丝的切配。</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>	<p>认真完成课后作业</p>	<p>5min</p>
<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>			