

大丁

授课班级	级 烹饪 班	授课时间	____年____日
授课教材	《基础刀工入门》中国纺织出版社	授课类型	理实一体化
课题（章节）	第三章刀法成型，第2节基本工艺型-4-丁		
教学内容	麻婆豆腐大丁		
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	掌握大丁豆腐的加工方法，了解豆腐的不同处理方法。	
	能力目标	专业能力：了解麻婆豆腐主料豆腐的不同处理方法。 工作能力：掌握持刀手和扶料手的协调配合切出大丁。 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	麻婆豆腐主料豆腐的不同处理方法。		
教学难点	掌握持刀手和扶料手的协调配合切出大丁。		
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
新课引入： 请同学们简要描述一下自己对麻婆豆腐的		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

认识。			
<p>新课讲解:</p> <p>一、麻婆豆腐的典故</p> <p>【提问、讨论】对麻婆豆腐的了解?</p> <p>【讲解】</p> <p>由来:麻婆豆腐始创于清朝同治元年(1862年),在成都万福桥边,有一家原名“陈兴盛饭铺”的店面。店主陈春富(陈森富)早歿,小饭店便由老板娘经营,女老板面上微麻,人称“陈麻婆”。当年的万福桥是一道横跨府河,常有苦力之人在此歇脚、打尖。光顾饭铺的主要是挑油的脚夫。陈氏对烹制豆腐有一套独特的烹饪技巧,烹制出的豆腐色香味俱全,不同凡响,深得人们喜爱,她创制的烧豆腐,则被称为“陈麻婆豆腐”,其饮食小店后来也以“陈麻婆豆腐店”为名。</p> <p>现状:现在的麻婆豆腐,是四川省传统名菜之一,属于川菜,主料为:豆腐,辅料为:蒜苗、牛肉末(其他肉也可以),调料为:豆瓣、辣椒面和花椒面、酱油等,麻来自花椒,辣来自辣椒面,此菜成菜麻、辣、鲜、香、烫、翠、嫩、酥,将川菜麻辣味型的特点展现的淋漓尽致,如今,麻婆豆腐远渡重洋,在美国、加拿大、英国、法国、越南、新加坡、马来西亚、日本、澳大利亚等国安家落户,从一味家常小菜一跃而登上大雅之堂,成了国际名菜。</p> <p>2018年9月10日,“中国菜”正式发布,“麻婆豆腐”被评为“中国菜”四川十大经典名菜。</p>	<p>教师活动:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 提出问题,请同学回答问题 2. 利用 PPT 讲解麻婆豆腐的由来、现状 <p>设计意图:</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>二、麻婆豆腐主料的切配</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、先将豆腐去老皮后切成 2cm 厚的片; 2、扶料手贴在豆腐侧面,下刀切成 2cm 厚的片 3、再将切好的片放在扶料手上切成 2cm 的条; 4、将切好的豆腐条切成 2cm 的块; 5、将切好的豆腐块焯水备用; <p>三、注意事项</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、豆腐在切之前应该先修整一下形状; 2、所有操作可在水中进行; 3、切好的豆腐块应该焯水去除豆腥味 <p>【课堂活动】</p>	<p>教师活动:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教师演示 2. 借助 PPT 课件,讲解豆腐处理的要点 3. 教师点评,实训委员记录成绩 <p>设计意图:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 2.通过讲解,加深学生对大丁刀工操作特点的记忆 	<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大丁刀工操作特点的记忆</p>	<p>15min</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>3、小组互评。</p>	<p>及操作安全</p>		
<p>四、拓展中丁、小丁烹饪应用</p> <p>【提问】中丁、小丁在菜肴制作中的应用、切配方式。</p> <p>【讲解】</p> <p>中丁：宫保鸡丁主料鸡腿的刀工处理</p> <p>小丁：汤羹类菜肴原料的刀工处理</p>	<p>教师活动：</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>设计意图：</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丁的种类</p>	<p>10min</p>
<p>课堂小结及作业布置</p> <p>课堂小结：本节课我们主要学习了麻婆豆腐的主料豆腐的刀工处理、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，课后练习中丁、小丁的切配。</p>	<p>教师活动：</p> <p>总结教学内容，布置课后作业</p> <p>设计意图</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>			