

# 茸

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）	项目六，任务 26			
教学内容	茸的制作			
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	了解茸的加工方法，掌握不同质地原材料的处理方法。		
	能力目标	专业能力：了解鸡胸肉、草鱼、土豆不同质地原材料的处理方法。 工作能力：掌握持刀手和扶料手的协调配合。 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	鸡胸肉、草鱼、土豆的不同处理方法。			
教学难点	掌握持刀手和扶料手的协调配合。			
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
新课引入：		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

<p>请同学们简要描述一下自己对茸的认识。</p>			
<p><b>新课讲解：</b></p> <p><b>一、不同品种的茸在菜肴的运用以及制作关键。</b></p> <p><b>【提问、讨论】</b>对原材料茸的了解？</p> <p><b>【讲解】</b></p> <p><b>由来：</b>茸是极为细腻的原料形状，一般来说，动物性原料加工到最细状态为茸，如鸡茸、鱼茸、虾茸等；植物性原料加工到最细的状态为泥，如豌豆泥、土豆泥等。</p> <p><b>现状：</b>现在原材料加工成茸主要用于制作工艺性较强的中式菜肴例如鸡豆花、西式菜肴中的土豆泥等菜品。</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 讲解茸的由来、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、鸡胸肉、草鱼、土豆的制作</b></p> <p><b>鸡胸肉的制茸操作流程：</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、鸡胸肉祛皮祛筋</li> <li>2、鸡胸肉平刀开后片</li> <li>3、鸡胸肉先用刀背捶松，边捶边抽祛暗筋</li> </ol> <p><b>草鱼的制茸操作流程：</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、草鱼取肉祛骨祛皮</li> <li>2、草鱼净肉用刀刮出鱼肉</li> <li>3、用刀进行排剁制茸</li> </ol> <p><b>土豆的制茸操作流程：</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、土豆祛皮洗净切大片上蒸箱</li> <li>2、晾凉后使切刀与砧板成 10-20°夹角斜擦至原料成泥</li> </ol> <p><b>三、注意事项</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①鸡胸肉应选取新鲜鸡胸效果更好，刀背捶鸡肉时可以用牙签剔除暗筋；</li> <li>②草鱼祛鱼腹骨时要注意祛净，尽量不要有残留；</li> <li>③草鱼祛皮时注意用力均匀，同时祛掉鱼皮与鱼肉之间的有色肌肉组织，以免影响鱼茸效果。</li> <li>④土豆也可煮制，同时注意发芽部分，豌豆则需煮制祛皮再制泥。</li> </ol> <p><b>【课堂活动】</b></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，讲解制茸的处理的要点</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，加深学生对制茸工艺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制茸工艺操作特点的记忆</p>	<p>15min</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； 2、组长点评； 3、小组互评。			
<b>四、拓展茸烹饪应用</b>  <b>【提问】</b> 茸在菜肴制作中的应用、切配方式。  <b>【讲解】</b>  鸡茸：川菜经典名菜鸡豆花的主料制作。  鱼茸：川菜清汤鱼丸的主料制作。  土豆泥：选修课西式菜肴土豆泥的制作。	<b>教师活动：</b> 1.提问，引导学生回答问题 2.借助 PPT 可将进行讲解  <b>设计意图：</b> 1.学生可随意回答问题，活跃课堂氛围 2.通过老师的讲授让学生了解刀工的安全注意事项	思考、回答问题  学生通过老师讲解，掌握不同原材料的制茸操作流程	10min
<b>课堂小结及作业布置</b>  课堂小结：本节课我们主要学习了鸡胸肉、草鱼、土豆的不同制茸方法以及操作注意事项、安全规范。  作业布置：以实训小组单位进行练习，课后练习茸的制作工艺。	<b>教师活动：</b> 总结教学内容，布置课后作业 <b>设计意图</b> 巩固所学知识，逐步学会分析和完善	认真完成课后作业	5min
板 书 设 计：PPT 辅助教学，板书为授课章节标题与主要知识点。			
教学后记			