

牡丹花刀

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）	项目七，任务 28		
教学内容	牡丹花刀		
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	了解牡丹花刀在烹饪中的运用，掌握牡丹花刀的成型要求。	
	能力目标	专业能力：了解牡丹花刀在烹饪中的运用 工作能力：掌握牡丹花刀的成型要求 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	了解牡丹花刀在烹饪中的运用		
教学难点	掌握牡丹花刀的成型要求		
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牡丹花刀的		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>一、新课讲解：</p> <p>【提问、讨论】对牡丹花刀的了解？</p> <p>【讲解】 由来：牡丹花刀又称翻花刀，是用直刀刮加平刀片的方法加工而成的，常用于体大且肉质较厚的鱼类，如鲤鱼、大黄鱼等 现状：现在主要适用于炸熘等烹调方法。</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 讲解牡丹花刀的由来、现状 <p>设计意图： 通过提问，引起学生的注意，让学生自主思考，并进行讨论</p>	思考、讨论、回答问题	10min
<p>二、麻婆豆腐主料的切配</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、鲤鱼宰杀，祛腮、祛鳞、祛内脏、洗净、擦干水 2、在鱼身一面划五、六刀，先直刀划进鱼肉 1cm 深，再平刀片向鱼头方向进 2.5cm 深 3、鱼深翻面重复上步，刀纹对称 <p>三、注意事项</p> <ol style="list-style-type: none"> ①鲤鱼宰杀时要注意鱼身完整； ②直刀划进鱼肉至鱼脊骨，500g 鱼一般 5-6 刀； ③尽量不要划破鱼腹，影响效果； ④鱼身两侧一定要对称，刀纹要平行。 <p>【课堂活动】</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 	<p>教师活动：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教师演示 2. 借助 PPT 课件，讲解牡丹花刀的要点 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，加深学生对牡丹花刀操作特点的记忆及操作安全 	以小组为单位，完成课堂活动任务 学生通过老师讲解加深对牡丹花刀操作特点的记忆	15min
<p>四、拓展牡丹花刀烹饪应用</p> <p>【提问】牡丹花刀在菜肴制作中的应用及成型要求</p> <p>【讲解】 适用于炸熘等烹调方法。制作菜肴例如“糖醋鲤鱼”等类似菜肴品种。</p>	<p>教师活动：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.提问，引导学生回答问题 2.借助 PPT 可将进行讲解 <p>设计意图：</p> <ol style="list-style-type: none"> 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，了解牡丹花刀在烹饪中的运用	10min
课堂小结及作业布置	教师活动：	认真完成课后作业	5min

<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>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>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>			