

菊花花刀

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）	项目七剖花刀成型，任务 30—菊花花刀		
教学内容	菊花鱼菊花花刀		
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	掌握菊花鱼的加工方法，了解鱼肉不同的刀工处理。	
	能力目标	专业能力：了解菊花鱼主料草鱼的不同处理方法。 工作能力：掌握持刀手和扶料手的协调配合切出菊花花刀 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	要求刀距均匀、下刀深浅一致，要选取肉质较厚的原料。		
教学难点	掌握持刀手和扶料手的协调配合切出菊花花刀。		
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荔枝花刀的		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>新课讲解:</p> <p>【提问、讨论】：对菊花鱼的了解？</p> <p>【讲解】</p> <p>菊花鱼是一道传统名菜,成菜宛如朵朵盛开的菊花,造型逼真,色泽鲜艳,散发出阵阵诱人的芳香;吃起来口感外酥里嫩,酸甜爽口。粤菜,湘菜,闽菜中皆有此菜。</p> <p>多年来,此菜一直长兴不衰,深受各地食客的喜爱,尤其是妇女及儿童。其制作过程并不复杂:将带皮鱼肉刮上菊花形花刀后,拍粉入油锅中炸制定型捞出装盘,锅中调汁浇在上面即成。但在技术上却具有很大的难度,它集原料选择、刀工处理、糊粉处理、火候掌握、油温控制、调味勾芡等技巧为一体,能够充分体现厨师的基本功。</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、菊花鱼主料的切配</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、先将草鱼宰杀清洗干净;取下鱼肉 2、鱼肉去除肋骨,刀口朝身体方向斜 15°推拉连刀片,4-6 刀一断,深度到鱼皮,直刀连刀切丝,刀距和开片一致; 4、鱼肉片成丝时可以用剪刀处理; <p>三、注意事项</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、鱼肉在切之前应该先修整一下形状; 2、鱼肉开片下刀时刀刃与鱼脊椎骨保持垂直运刀,可垫毛巾避免鱼肉滑动移位,刀刃朝持刀者腹部方向运刀,取下完整的鱼肉; <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,加深学生对菊花花刀工操作特点的记忆及操作安全 	<p>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菊花花刀刀工操作特点的记忆</p>	<p>15min</p>

<p>四、拓展麦穗花刀、松鼠鱼花刀在烹饪应用</p> <p>【提问】麦穗花刀、松鼠鱼花刀在菜肴制作中的应用、切配方式。</p> <p>【讲解】</p> <p>麦穗花刀：火爆腰花菜肴原料的刀工处理</p> <p>松鼠鱼花刀：松鼠鱼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花刀的种类</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菊花鱼菜肴材料鱼肉的刀工处理、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，课后练习麦穗花刀、松鼠鱼花刀的切配。</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>			