

# 麦穗花刀

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）	第三章刀法成型，第3节花刀工艺-8-麦穗花刀		
教学内容	鱿鱼卷		
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编著的《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	掌握鱿鱼的刀工处理，不同品种鱿鱼的特点。	
	能力目标	专业能力：了解鱿鱼的不同处理方法。 工作能力：掌握持刀手和扶料手的协调配合削出麦穗刀。 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	冰鲜鱿鱼的不同处理方法。		
教学难点	掌握持刀手和扶料手的协调配合削出麦穗刀。		
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
<b>新课引入：</b> 请同学们简要描述一下自己对鱿鱼的认识：		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

活鱿鱼、冰鲜鱿鱼、碱发鱿鱼。			
<p><b>新课讲解：</b></p> <p><b>一、冰鲜鱿鱼、碱发鱿鱼</b></p> <p><b>【提问、讨论】</b>对冰鲜鱿鱼和碱发鱿鱼的解了解？</p> <p><b>【讲解】</b></p> <p>冰鲜鱿鱼是鱿鱼在海边打捞上岸后直接冰鲜保存然后售卖，最大限度的保留了鱿鱼的营养，其肉质鲜嫩、柔软、有弹性。刀工处理较为容易。推荐使用。</p> <p>碱发鱿鱼是为了长时间保存，上岸后经过干制然后售卖，使用前先用热水、碱水泡发，其肉质较老、硬、有碱味。刀工处理较难。不推荐使用。</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 讲解冰鲜、碱发鱿鱼的特点</li> <li>3. 实物展示对比，映像直观</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>	思考、讨论、回答问题	10min
<p><b>二、冰鲜鱿鱼的刀工处理</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、鱿鱼清洗、改刀；</li> <li>2、原料长边与刀刃成 45° 夹角；</li> <li>3、刀口朝外斜 15° 推剖，深度到 2/3，刀纹成平行状；</li> <li>4、原料顺时针旋转 90° ，相同刀距直刀推剖；</li> <li>5、深度到 2/3，4-5 刀一断，焯水成型；</li> </ol> <p><b>三、注意事项：</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、用鲜鱿鱼操作效果更佳，冰鲜鱿鱼为次，碱发鱿鱼最次；</li> <li>2、鱿鱼改刀前要去膜、去头尾、去骨；</li> <li>3、在原料内侧下刀；</li> <li>4、刀口朝外斜 15° 推剖为大麦穗花刀，刀口朝外斜 20° 推剖为小麦穗花刀；</li> <li>5、下刀深度可根据原料的厚度作适量调整。</li> </ol> <p><b>【课堂活动】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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；</li> <li>2、组长点评；</li> <li>3、小组互评。</li> </ol>	<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，讲解鱿鱼处理的要点</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，加深学生对麦穗花刀操作特点的记忆及操作安全</li> </ol>	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麦穗花刀操作特点的记忆	15min

<p><b>四、拓展猪腰刀工应用</b></p> <p><b>【提问】</b>大小麦穗花刀在菜肴制作中的应用、切配方式。</p> <p><b>【讲解】</b></p> <p>大麦穗：鱿鱼卷的刀工处理</p> <p>小麦穗：火爆腰花的刀工处理</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>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麦穗花刀的刀工处理、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>			