

荔枝花刀

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 33—荔枝花刀		
教学内容	荔枝花刀		
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	掌握鱿鱼，猪腰使用荔枝花刀的加工方法，	
	能力目标	专业能力：了解鱿鱼、猪腰的不同处理方法。 工作能力：掌握持刀手和扶料手的协调配合切出荔枝花刀。 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	鱿鱼、猪腰的不同处理方法。		
教学难点	掌握持刀手和扶料手的协调配合切出荔枝花刀。		
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>一、麻婆豆腐的典故</p> <p>【提问、讨论】对荔枝花刀的了解？</p> <p>【讲解】</p> <p>中国烹饪素来讲究刀工，尤其对剖各种形状的花刀更为擅长。荔枝花刀，就是将原料刻成象荔枝壳一样的花纹，用水烫后，卷成荔枝形状，形象生动别致。就是将鱿鱼制成荔枝果状。</p>	<p>教师活动：</p> <p>1. 提出问题，请同学回答问题</p> <p>2. 利用 PPT 讲解荔枝花刀</p> <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>	思考、讨论、回答问题	10min
<p>二、麻婆豆腐主料的切配</p> <p>1、猪腰子初加工</p> <p>2、祛尽腰骚，切刀与原料长边呈 45°夹角进行运直刀，深度 3/4，刀纹平行</p> <p>3、原料逆时针旋转 90°，切刀与上步刀纹呈 90°夹角运直刀，深度 3/4，刀纹平行</p> <p>4、改刀成边长为 3cm 的等边三角形块</p> <p>5、焯水装盘</p> <p>三、注意事项</p> <p>1、鱿鱼改刀前要去膜、去头尾、去骨，猪腰子祛膜、祛尽腰骚；</p> <p>2、在原料内侧下刀，为方便操作可在切刀上沾少量清水；</p> <p>3、注意刀距；</p> <p>4、下刀深度可根据原料的厚度作适量调整。</p> <p>【课堂活动】</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>教师活动：</p> <p>1. 教师演示</p> <p>2. 借助 PPT 课件，讲解豆腐处理的要点</p> <p>3. 教师点评,实训委员记录成绩</p> <p>设计意图：</p> <p>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</p> <p>2.通过讲解，加深学生对大丁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荔枝花刀刀工操作特点的记忆	15min
<p>四、拓展复习菊花花刀、麦穗花刀烹饪应用</p> <p>【提问】菊花花刀、麦穗花刀在菜肴制作中的应用、切配方式。</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>	思考、回答问题 学生通过老师讲解了解花刀的种类	10min

<p>【讲解】</p> <p>菊花花刀：菊花鱼菜肴的刀工处理</p> <p>麦穗花刀：火爆腰花菜肴原料的刀工处理</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>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，课后练习菊花花刀、麦穗花刀的切配。</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>			