

松鼠鱼花刀

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-6-松鼠鱼花刀		
教学内容	松鼠鳜鱼		
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》、《菜肴制作技术》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，掌握了中式刀工花刀的基本方法，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	掌握松鼠鱼的刀工处理。	
	能力目标	专业能力：了解松鼠鱼花刀处理方法。 工作能力：掌握持刀手和扶料手的协调配合剖出松鼠鱼花刀。 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	松鼠鱼花刀的加工方法。		
教学难点	掌握持刀手和扶料手的协调配合剖出松鼠鱼花刀。		
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松鼠鱼花刀		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>的认识。</p>			
<p>新课讲解:</p> <p>一、对松鼠鱼花刀的了解</p> <p>【提问、讨论】对松鼠鱼黄瓜的了解?</p> <p>【讲解】</p> <p>松鼠鱼是江苏省的一道传统名菜,属于苏菜系,该菜品以黄鱼为主要材料;松鼠鱼因形似松鼠而得名,通常以黄鱼、鲤鱼、鳊鱼等鱼类为原料,进行花刀处理后,鱼尾相连入油锅炸到金黄色,再浇上酱汁拼盘而成的美食;其色泽鲜艳,鲜嫩酥香,酸甜适口。</p> <p>据说早在乾隆皇帝下江南时,苏州就有“松鼠鲤鱼”了,乾隆曾品尝过。后来便发展成了“松鼠桂鱼”。清代《调鼎集》中有关于“松鼠鱼”的记载:“取季鱼,肚皮去骨,拖蛋黄,炸黄,作松鼠式。油、酱油烧”。季鱼,应是鲫鱼。这条记载间接证明苏州乾隆年间有“松鼠鲤鱼”的传说是可能的。因为《调鼎集》中的不少菜肴均是清乾、嘉时的。其次可以说明今天的“松鼠桂鱼”正是在“松鼠鱼”的基础上发展起来的。不同的是,古代的“松鼠鱼”是挂的蛋黄糊,而今天的“松鼠鱼”是拍干淀粉。古代的“松鼠鱼”是在炸后加“油、酱油烧”成的,今天则在炸好后直接将制好的卤汁浇上去的。此外,今天的“松鼠鱼”在造型上更为逼真,其味酸甜可口,这些都是古代的“松鼠鱼”所难以比拟的。</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 讲解松鼠鱼的特点 3. 实物展示对比,映像直观 <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、松鼠鱼花刀的刀工处理</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、鳊鱼初加工,去骨,取肉; 2、从鱼鳃方向起刀,斜刀推拉,刀刃与鱼中心线成 45°,刀与砧板角度为 15-30°,刀距为 0.5cm,深度至鱼皮停刀; 3、将原料顺时针旋转 90°,直刀法刮出与斜刀法垂直的平行刀纹,刀距 0.5cm,深度至鱼皮; 4、按上述方法将另一侧鱼肉刮出花刀; 5、烹调装盘。 <p>三、注意事项:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、鳊鱼初加工时小心毒刺,两片鱼肉尾部相连; 	<p>教师活动:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教师演示 2. 借助 PPT 课件,讲解松鼠鱼花刀的要点 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 	<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松鼠鱼花刀操作特点的记忆</p>	<p>19min</p>

<p>2、削花刀是要注意尽量振干水分； 3、注意刀距和深度。</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； 2、组长点评； 3、小组互评。</p>	<p>松鼠鱼花刀操作特点的记忆及操作安全</p>		
<p>四、拓展-菊花鱼的刀工应用</p> <p>【提问】松鼠鱼、菊花鱼的刀工处理区别</p>	<p>教师活动： 1.提问，引导学生回答问题 2.借助 PPT 可将进行讲解</p> <p>设计意图： 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</p>	<p>思考、回答问题</p>	<p>6min</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松鼠鱼花刀的刀工处理、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，课后练习松鼠鱼花刀。</p>	<p>教师活动： 总结教学内容，布置课后作业</p> <p>设计意图 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>			