

# 鸡腿去骨

授课班级	级 烹饪 班	授课时间	____年____日
授课教材	《菜肴制作技术》西南交通大学出版社	授课类型	理实一体化
课题（章节）	宫保鸡丁		
教学内容	鸡腿去骨		
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潘涛编著的《菜肴制作技术》，西南交通大学出版社。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	掌握鸡腿去骨的刀工处理。	
	能力目标	专业能力：了解鸡腿的处理方法。 工作能力：掌握持刀手和扶料手的协调配合去骨。 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	鸡腿的加工方法。		
教学难点	掌握持刀手和扶料手的协调配合鸡腿去骨。		
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鸡腿去骨的		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><b>新课讲解:</b></p> <p><b>一、对宫保鸡丁的了解</b></p> <p><b>【提问、讨论】</b>对宫保鸡丁的了解?</p> <p><b>【讲解】</b></p> <p>宫保鸡丁，是一道闻名中外的特色传统名菜，在鲁菜、川菜、贵州菜中都有收录，其原料、做法有差别。该菜式的起源与鲁菜中的酱爆鸡丁，和贵州菜的胡辣子鸡丁有关，后被清朝山东巡抚、四川总督丁宝桢改良发扬，形成了一道新菜式—宫保鸡丁，并流传至今，此道菜也被归纳为北京宫廷菜。之后宫保鸡丁也流传到国外。</p> <p>宫保鸡丁选用鸡肉为主料，佐以花生米、辣椒等辅料烹制而成。红而不辣、辣而不猛、香辣味浓、肉质滑脆。由于其入口鲜辣，鸡肉的鲜嫩配合花生的香脆。</p> <p>2018年9月，被评为“中国菜”之贵州十大经典名菜、四川十大经典名菜。</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 讲解宫保鸡丁的特点</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、鸡腿去骨的刀工处理</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、用刀跟部延鸡腿骨方向将皮肉划开，2 刀后露处鸡腿骨；</li> <li>2、鸡腿翻面后用刀背砸断鸡腿胫骨关节上 1cm 处；</li> <li>3、刀根压住胫骨断裂处，扶料手捏住胫骨关节，使肉与骨分离至胫骨上关节；</li> <li>4、用切刀跟切去关节软骨，同样方式处理上骨；</li> <li>5、修祛多余的软骨，斩成 1.5cm 的中丁。</li> </ol> <p><b>三、注意事项:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、尽量用最少的刀，避免肌肉组织破裂，了解鸡腿骨的结构；</li> <li>2、刀背砸骨时用力快、准、巧，以免产生骨渣；</li> <li>3、关节连接处的软骨要清理干净；</li> <li>4、去骨完成后铺平鸡肉，刀根斩断筋。</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> </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，讲解鸡腿去骨的要点</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，加深学生对鸡腿去骨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鸡腿去骨操作特点的记忆	19min

<p>2、组长点评；</p> <p>3、小组互评。</p>			
<p><b>四、拓展-鸡的整料去骨</b></p> <p><b>【提问】</b>鸡的整料去骨</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>6min</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鸡腿去骨的刀工处理、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，课后练习鸡腿去骨。</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>			