

本 学 期 教 学 计 划

本教材参照了中式烹调师国家标准(中级)规定的工作内容、技能要求和知识水平，教材具有较强的职业针对性，

注重传授知识和培养技能相结合，有较强的适用性和实践性，教

教材分为:绪论、烹饪原料的基本知识、粮食类、蔬菜类、食用菌藻类、果品、畜肉类、禽肉类、水产品、干货制品、材

调味品、食用油脂与食品添加剂、其他类等共十二个部分。

分 通俗易懂，具有较高的科学性。

析

1、 学生尚未经过有关的专业学习，缺乏相应的专业知识。

学 2、 学生们对专业知识的学习兴趣较为浓厚。

生 3、 部分学生的学习习惯不大理想，学习的自觉性不够。

情 学习方法不够科学、学习意识不够强烈。这些均应在

况 教学中引起重视。

分

析

1

1、 学生学习习惯的培养、学习方法的指导、学习兴趣的培养和提高。

教 2、 学生专业技能的学习和培养，学生创新意识和创新能力的培养，学生良好操作习惯的培养等。

研 3、 重点:烹饪原料的基本知识、蔬菜类、食用菌藻类、畜肉类、禽肉类、水产品、干货制品、调味品、食用油脂与食品添加剂。

点

1、 强化对学生的纪律教育，教育好学生严格遵守课堂纪律。

提

2、 充分利用好计算机辅助专业课的教学，使教学更加高形象直观。加大对学生学习兴趣的激发、学习方法教的学习以及学习习惯的培养。

学

3、 定期对学生学习情况进行检查，并及时评价，对学生多加鼓励引导。

量

措

施

2

本 学 期 教 学 进 度 安 排

周次 起讫日期 教 学 内 容 课时 备注 绪论 ，第一章 烹饪原料 的基本知识?1-1， ?1-2， ?1-3 1 9.4—9.10 3 ?1-4

?1-5，第二章 粮食类 ?2-1?2-2， ?2-3， ?2-4 2 9.11—9.17 3 第三章 蔬菜类 ?3-1， ?3-2， 3 9.18—9.24 3 ?3-3， ?3-4 第四章 食用菌藻类 ?4-1， ?4-2， ?4-3 4 9.25—10.1 3 国庆放假

国庆放假，机动 5 10.2-10.8 3 第五章 果品 ?5-1， ?5-2， ?5-3 6 10.9-10.15 3 第六章 畜肉类 ?6-1， ?6-2， ?6-3， 7 10.16-10.22 3 ?6-4， ?6-5，第七章 禽肉类 ?7-1 8 10.23-10.29 3 ?7-2， ?7-3，第八章 水产品 ?8-1 9 10.30-11.5 3 期中复习、考试 10 11.6-11.12 3 ?8-2 11 11.13-11.19 3 ?8-2 12 11.20-11.26 3 ?8-3， ?8-4，第九章 干货制品 ?9-1， ?9-2， ?9-3， 13 11.27-12.3 3 ?9-4，

第十章 调味品 ?10-1， ?10--2 14 12.4-12.10 3 ?10—3，第十一章 食用油脂与食品添加剂 ?11-1， 15 12.11-12.17 3 ?11--2

?11—3，第十二章 其他类 ?12-1， ?12--2 16 12.18-12.24 3

元旦放假，期末复习 17 12.25-12.31 3 期末测试 18 1.1-1.7 3 期末考试 19 1.8-1.14 3 批改试卷、统计成绩 20 1.15-1.21 3

3

成绩记载(05烹饪?)05 学年 第 1学期 序期测验

测期总 姓名 号 中 验 末 评

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26
27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39

4

成绩记载(05烹饪?)05 学年 第 1学期 序期测验

测期总 姓名 号 中 验 末 评

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26
27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39

5

任课教师:刘铸忠 地点:多媒体教室 上课时间:2005年9月5日 1课时 课题:绪论

教学目标:1、使学生了解烹饪原料的概念及我国应用烹饪原料的特点

2、使学生了解烹饪原料知识的学科性质及学习研究内容

3、使学生了解我国烹饪原料的应用和研究概况

4、使学生了解学习烹饪原料知识的意义

重点和难点:1、烹饪原料的概念及我国应用烹饪原料的特点

2、烹饪原料知识的学科性质及学习研究内容

3、学习烹饪原料知识的意义

教学过程:

导入:

讲授新课:(幻灯片显示,教学中结合教材以学生自学教师提问学生回答的形式展开教学,尽可能形成师生互动)

绪论

一、烹饪原料的概念

1、

烹饪原料的定义:烹饪原料泛指人们通过烹饪工艺等活动制作菜肴、点心、小吃等的可食性材料。

烹饪原料的可食性应符合几个条件:

- (1)符合人体营养需要
- (2)符合人们的口感和口味要求
- (3)符合食用安全性要求

2、我国应用烹饪原料的特点

- (1)选用广泛,品种多样
- (2)加工再制,特产丰富
- (3)综合利用,物尽其用
- (4)追求美食,讲究养生

二、烹饪原料知识的学科性质及学习研究内容

1、烹饪原料知识的学科性质

烹饪原料知识是烹饪专业的专业基础课,它与烹饪原料加工技术、烹调技术、面点制作技术及其他烹饪专业理论课一起,共同构成了烹饪专业的学科体系,是烹饪专业学科的重要组成部分。

2、烹饪原料知识研究的内容

- (1)烹饪原料的分类、品种及产地、产季、生产状况、供应情况等。
- (2)烹饪原料的外观形态、组织结构、性质特点、质量标准、再制原料的加工方法、适用的烹饪范围等。
- (3)烹饪原料质量变化的因素、品质鉴定、选择及储藏保管方法等。
- (4)烹饪原料的化学成分、营养价值、烹饪中的变化及对烹饪效果的影响等。
- (5)烹饪原料的发展过程、变化趋势及原料的开发与保护等。
- (6)根据顾客的需求规律和要求选用原料，烹制出既合乎宾客心理，有具有一定质量的美食佳肴。

三、我国烹饪原料的应用和研究概况

1、烹饪原料的应用的历史

2、烹饪原料的研究史

6

3、烹饪原料应用与研究的现状

四、学习烹饪原料知识的意义

1、烹饪原料与烹饪技艺的关系

烹饪原料作为菜肴制作的材料，是烹饪的物质基础，又是实施烹饪工艺，运用烹饪技术，提高烹饪效果的基本前提。

2、学习烹饪原料知识的目的

(1)在烹饪中合理用料，保证菜点质量

(2)有助于我们把实践经验和现代科学知识结合起来，使烹饪原料知识学科更加完善，促进中国烹饪科学的发展。

3、学习烹饪原料知识的方法

(1)古为今用，善于发掘

(2)重视实践，注重总结

(3)开阔视野，更新知识

小结:(幻灯片显示，并与学生一起回顾，结合提问) 绪论

一、烹饪原料的概念

1、烹饪原料的定义:

烹饪原料的可食性应符合几个条件:

2、我国应用烹饪原料的特点

二、烹饪原料知识的学科性质及学习研究内容

1、烹饪原料知识的学科性质

2、烹饪原料知识研究的内容

三、我国烹饪原料的应用和研究概况

1、烹饪原料的应用的历史

2、烹饪原料的研究史

3、烹饪原料应用与研究的现状

四、学习烹饪原料知识的意义

1、烹饪原料与烹饪技艺的关系

2、学习烹饪原料知识的目的

3、学习烹饪原料知识的方法

布置作业:(幻灯片显示)

1、教材P6复习思考题1、2、3、4

2、复习绪论，预习第一章 烹饪原料的基本知识 ?1-1， ?1-2

7

任课教师:刘铸忠 地点:多媒体教室 上课时间:2005年9月5日 1课时

课题: 第一章 烹饪原料的基本知识?1-1， ?1-2

教学目标:1、使学生了解烹饪原料分类的意义、原则、方法

2、使学生了解烹饪原料化学成分的种类及性质

3、使学生了解烹饪原料化学成分在烹饪中的变化与应用

重点和难点:1、使学生了解烹饪原料分类的方法

2、使学生了解烹饪原料化学成分的种类及性质

3、使学生了解烹饪原料化学成分在烹饪中的变化与应用 教学过程:

导入:

讲授新课:(幻灯片显示，教学中结合教材以学生自学，师生问答的形式展开教学，尽可能

形成师生互动)

第一章 烹饪原料的基本知识

?1-1 烹饪原料的分类 一、烹饪原料分类的意义

1、 促进烹饪理论科学化

2、 促进烹饪原料的开发和利用

3、 促进烹饪技术水平不断提高

3、 烹饪原料分类的原则

1、 系统性原则

2、 兼容性原则

3、简明性原则

4、实用性原则

4、 烹饪原料分类的方法

1、按原料性质划分:动物性原料、植物性原料、矿物性原料和化学合成原料

2、按原料加工程度划分:鲜活原料、干货制品原料和加工制品原料

3、按原料在菜点生产过程中的作用划分:主料、配料、调味料、装饰料 4、

按原料商品学划分:粮食、蔬菜、果品、家畜肉及制品、家禽肉及制品、水产品、干货制品和调味品

5、 五级分类方法:

?1-2 烹饪原料的化学成分

烹饪原料中的化学成分又称为营养素

一、烹饪原料化学成分的种类及性质

1、 糖类

2、 蛋白质

3、 脂肪

4、 维生素

5、 矿物质

6、 水

二、烹饪原料化学成分在烹饪中的变化与应用

1、 糖类在烹饪中的变化与应用

(1)水解反应

(2)糖的发酵

8

(3)蔗糖反砂

(4)蔗糖出丝

(5)焦糖化反应

(6)淀粉糊化与老化

2、 脂肪在烹饪中的变化与应用

(1)加热中的变化

(2)脂肪的乳化

3、 蛋白质在烹饪中的变化与应用 (1)水解作用

(2)蛋白质变性

(3)羰氨反应

4、 维生素在烹饪中的变化与应用

流失、氧化、热分解

5、 其他化学成分在烹饪中的变化

矿物质由于水的作用而引起损失，烹饪原料中的水分会因蒸发而散失

小结:(幻灯片显示，并与学生一起回顾，结合提问)

烹饪原料的基本知识

?1-1 烹饪原料的分类

一、烹饪原料分类的意义

二、烹饪原料分类的原则

三、烹饪原料分类的方法

?1-2 烹饪原料的化学成分

一、烹饪原料化学成分的种类及性质 二、烹饪原料化学成分在烹饪中的变化与应用
布置作业:(幻灯片显示)

1、教材P24复习思考题1、2

2、复习第一章 烹饪原料的基本知识 ?1-1 , ?1-2 , 预习第一章
烹饪原料的基本知识

?1-3 , ?1-4

9

任课教师:刘铸忠 地点:多媒体教室 上课时间:2005年9月6日 1课时 课题:第一章
烹饪原料的基本知 ?1-3 ?1-4

教学目标:1、使学生了解烹饪原料选择的意义、原则、方法

2、使学生了解烹饪原料品质鉴定的意义、依据标准和方法

重点和难点:1、使学生了解烹饪原料选择的意义、原则、方法

2、使学生了解烹饪原料品质鉴定的意义、依据标准和方法 教学过程:

导入:

讲授新课:(幻灯片显示,教学中结合教材以学生自学,师生问答的形式展开教学,
尽可能形成师生互动)

第一章 烹饪原料的基本知识

?1-3 烹饪原料的选择

一、烹饪原料选择的意义

1、选料目的

使原料得到合理使用,符合菜点制作的需要,保证菜点的质量,同时符合人体营养
的需要和卫生的基本要求

2、选料的作用

- (1)使原料在烹饪中得到更合理使用，有效地发挥其使用价值和食用价值
- (2)为菜点制作提供合适的原料，保证其质量达到应有的质感和口味要求，并保持一些菜

点品种的传统特色和风味特点

- (3)促进烹饪技术的全面发展，使菜点制作更具科学性

二、烹饪原料的选择原则

- 1、必须按照食品营养与卫生的基本要求选择原料
- 2、必须按照烹饪食品的质量要求选择原料
- 3、必须按照原料的特点和性质选择原料

三、烹饪原料的选择方法

- 1、原料品种的选择
- 2、原料产地的选择
- 3、原料上市季节的选择
- 4、原料部位的选择

§1-4 烹饪原料品质鉴定

一、烹饪原料品质鉴定的意义

烹饪原料品质鉴定:就是根据原料固有品质的变化，应用一定的检验标准和方法，判定原料的变化程度和质量的优劣

- 1、保证菜点的质量
- 2、保证人们的健康

二、烹饪原料品质鉴定的依据和标准

- 1、原料固有的品质(食用价值)
- 2、原料的纯度和成熟程度

3、原料的新鲜度

(1)形态的变化 (2)色泽变化 (3)含水量 (4)重量 (5)质地 (6)气味

4、原料的清洁卫生

10

三、烹饪原料的品质鉴定方法

1、理化检验

(1)含义:广义上的理化检验包括理化检验和生物检验两个方面。狭义上理化检验是利用仪器或化学药剂进行鉴定,以确定其品质的好坏。

(2)优点:比较精确,能作出原料品质和新鲜度的科学结论,还能查清其变质的原因

2、感官检验

含义:凭借人的感觉器官,眼、耳、鼻、舌、手等感觉器官,了解原料的外部特征、气味等,从而确定其品质好坏的一种检验方法。

方法:(1)视觉检验 (2)嗅觉检验 (3)味觉检验 (4)听觉检验 (5)触觉检验

优点:直观、简便易行,不需要专用仪器设备,但需要检验者有较为丰富的实践经验。
小结:(幻灯片显示,并与学生一起回顾,结合提问)

烹饪原料的基本知识

?1-3 烹饪原料的选择

一、烹饪原料选择的意义

二、烹饪原料的选择原则

三、烹饪原料的选择方法

?1-4 烹饪原料品质鉴定

一、烹饪原料品质鉴定的意义

二、烹饪原料品质鉴定的依据和标准

三、烹饪原料的品质鉴定方法

布置作业:(幻灯片显示)

1、教材P24复习思考题3、4、5

2、复习第一章 烹饪原料的基本知识 ?1-3 , ?1-4 , 预习?1-5 , 第二章 粮食类 ?2-1

11

任课教师:刘铸忠 地点:多媒体教室 上课时间:2005年9月12日 1课时 课题: 第一章 烹饪原料的基本知 ?1-5 第二章 粮食类 ?2-1粮食类概述

教学目标:1、使学生了解烹饪原料贮存保管的重要性、影响烹饪原料贮存保管的因素以及

烹饪原料的保管方法

2、使学生了解粮食的概念、粮食在人们生活中的地位、粮食的组织结构和化学成分以及在烹饪中的作用

重点和难点:1、使学生了解影响烹饪原料贮存保管的因素以及烹饪原料的保管方法

2、使学生了解粮食的概念、粮食在人们生活中的地位、粮食的组织结构和化学成分以及在烹饪中的作用

教学过程:

导入:

讲授新课:(幻灯片显示,教学中结合教材以学生自学,师生问答的形式展开教学,尽可能形成师生互动)

?1-5 烹饪原料的贮存保管

一、烹饪原料贮存保管的重要性

1、便于生产,保证菜肴质量

2、防止浪费,降低

二、影响烹饪原料贮存保管的因素

1、 内在因素

2、 外界因素

三、 烹饪原料的保管方法

1、 低温保藏法 2、 高温保藏法 3、 脱水保藏法 4、 密封保藏法

5、 腌渍、烟熏保藏法 6、 气调保藏法 7、 放射保藏法 8、 活养 9、 化学剂保藏法

第二章 粮食类

?2-1粮食类概述

粮食概念:粮食是各种主食原料的总称。它是烹饪原料的重要组成部分，不仅能提供人体所需要的基本营养物质，而且也是人体热能的主要来源。

一、 粮食在人们生活中的地位

粮食是主食，又是重要的轻工业原料，其中某些品种又是畜禽的重要饲料。

二、 粮食的组织结构和化学成分

1、 粮食的组织结构

(1)谷皮 (2)糊粉层 (3)胚 (4)胚乳

2、 化学成分

(1)糖类 (2)蛋白质 (3)脂肪 (4)维生素 (5)无机盐 (6)水分

三、 粮食在烹饪中的作用

1、 主食原料

(1)以大米制作主食 主要为米饭和粥

(2)以面粉制作的主食 主要有面条、馍、饼、花卷等

2、 菜肴原料

3、 制作糕点、小吃

4、 作为菜肴的辅助原料

小结:(幻灯片显示,并与学生一起回顾,结合提问)

?1-5 烹饪原料的贮存保管

一、烹饪原料贮存保管的重要性

12

二、影响烹饪原料贮存保管的因素

三、烹饪原料的保管方法

第二章 粮食类

?2-1粮食类概述

粮食概念

一、粮食在人们生活中的地位

二、粮食的组织结构和化学成分

三、粮食在烹饪中的作用

布置作业:(幻灯片显示)

1、教材P24复习思考题6、7,教材P41复习思考题1

2、复习第一章 烹饪原料的基本知识 ?1-5,第二章 粮食类 ?2-1,预习?2-2

13

任课教师:刘铸忠 地点:多媒体教室 上课时间:2005年9月12日 1课时

课题:第二章 粮食类 ?2-2 粮食的种类和品质特点

教学目标:1、使学生了解稻米的种类和品质特点

2、使学生了解面粉的种类和品质特点

3、使学生了解其他粮食品种和品质特点

重点和难点:1、使学生了解稻米的种类和品质特点

2、使学生了解面粉的种类和品质特点 教学过程:

导入:

讲授新课:(幻灯片显示,教学中结合教材以学生自学,师生问答的形式展开教学,尽可能

形成师生互动)

?2-2 粮食的种类和品质特点 一、稻米的种类和品质特点

1、 籼米

2、 粳米

3、 糯米

4、 特色米(1)齐眉米 (2)黑米(3)精制米(4)蒸谷米 二、面粉的种类和品质特点

1、 高筋粉

2、 中筋粉

3、 低筋粉

4、 特制粉(富强粉)

三、其他粮食品种和品质特点

1、 玉米

2、 小米

3、 大麦

4、 高粱

5、 荞麦

6、 燕麦

7、 甘薯

小结:(幻灯片显示,并与学生一起回顾,结合提问) ?2-2 粮食的种类和品质特点

一、稻米的种类和品质特点

二、面粉的种类和品质特点

三、其他粮食品种和品质特点

布置作业:(幻灯片显示)

1、教材P41复习思考题2、3

2、复习?2-2,预习?2-3,?2-4

14

任课教师:刘铸忠 地点:多媒体教室 上课时间:2005年9月13日 1课时 课题:第二章
粮食类 ?2-3 淀粉 ?2-4 粮食的品质检验与保管

教学目标:1、使学生了解淀粉的性质、在烹饪中的应用、品种及品质特点、淀粉制品

2、使学生了解大米、面粉、淀粉的品质检验以及粮食的保管

重点和难点:1、使学生了解淀粉的性质、在烹饪中的应用、品种及品质特点、淀粉制品

2、使学生了解大米、面粉、淀粉的品质检验以及粮食的保管

教学过程:

导入:

讲授新课:(幻灯片显示,教学中结合教材以学生自学,师生问答的形式展开教学,尽可能形成师生互动)

?2-3 淀粉

一、淀粉的性质

1、物理性质

白色粉末状,手感清爽、细腻,吸湿性很强,无甜味,不溶于凉水。 2、化学性质

二、在烹饪中的应用

- 1、 作为挂糊、上浆的原料使用
- 2、 作为勾芡的原料使用
- 3、 作为主配料使用

三、品种及品质特点

- 1、 菱角淀粉
- 2、 土豆淀粉
- 3、 绿豆淀粉
- 4、 小麦淀粉
- 5、 玉米淀粉
- 6、 甘薯淀粉
- 7、 木薯淀粉

四、淀粉制品

- 1、 粉条
- 2、 粉皮

?2-4 粮食的品质检验与保管

一、大米的品质检验

大米的品质是由多方面因素决定的，主要包括大米的品种特点、成熟情况、含水量、加工的方法和程度，以及大米存放时间的长短等。主要检验大米的粒形、腹白、硬度及其新鲜度。

二、面粉的品质检验

面粉的品质主要从水分含量、颜色、面筋质和新鲜度等几个方面进行检验

三、淀粉的品质检验

- 1、 色泽
- 2、 形状
- 3、 气味

四、粮食的保管

- 1、 调节温度
- 2、 控制湿度
- 3、 避免感染
- 4、 防止虫、鼠害

小结:(幻灯片显示，并与学生一起回顾，结合提问)

?2-3 淀粉

- 一、淀粉的性质
- 二、在烹饪中的应用
- 三、品种及品质特点
- 四、淀粉制品

?2-4 粮食的品质检验与保管

15

- 一、大米的品质检验
- 二、面粉的品质检验
- 三、淀粉的品质检验
- 四、粮食的保管

布置作业:(幻灯片显示)

- 1、教材P41复习思考题4、5、6、7
- 2、复习?2-3 , ?2-4 , 预习第三章 蔬菜类 ?3-1 蔬菜类概述

16

任课教师:刘铸忠 地点:多媒体教室 上课时间:2005年9月19日 1课时

课题: 第三章 蔬菜类 ?3-1 蔬菜类概述

教学目标:1、使学生了解蔬菜的特点

2、使学生了解蔬菜在烹饪中的应用

3、使学生了解蔬菜的分类

重点和难点:1、使学生了解蔬菜的特点

2、使学生了解蔬菜在烹饪中的应用

3、使学生了解蔬菜的分类

教学过程:

导入:

讲授新课:(幻灯片显示,教学中结合教材以学生自学,师生问答的形式展开教学,尽可能

形成师生互动)

第二章 蔬菜类

§3-1 蔬菜类概述 一、蔬菜的特点

蔬菜中含有多种化学成分,不同的蔬菜品种内部化学成分差异较大。蔬菜的含水量普遍

较高,含有一定量的无机盐、维生素类物质,蛋白质和脂肪含量较少。

二、蔬菜在烹饪中的应用

- 1、可作主料
- 2、可作辅料,美化菜肴
- 3、作调味料
- 4、可以作为主食原料

三、蔬菜的分类

按照蔬菜的组织结构和可食部位以及来源的不同,蔬菜可以分为以下几类:

- 1、根菜类
- 2、茎菜类
- 3、叶菜类
- 4、花菜类
- 5、果菜类
- 6、野菜类

小结:(幻灯片显示,并与学生一起回顾,结合提问)

第三章 蔬菜类

?3-1 蔬菜类概述

一、蔬菜的特点

二、蔬菜在烹饪中的应用

三、蔬菜的分类

布置作业:(幻灯片显示)

1、教材**P61**复习思考题**1、2**

2、复习第三章 蔬菜类 ?3-1 蔬菜类概述,预习?3-2

17

任课教师:刘铸忠 地点:多媒体教室 上课时间:2005年9月19日 1课时 课题:第三章
蔬菜类 ?3-2 常用的蔬菜品种

教学目标:1、使学生了解常用蔬菜的品种

2、使学生了解常用蔬菜品种在烹饪中的应用

重点和难点:1、使学生了解常用蔬菜的品种

2、使学生了解常用蔬菜品种在烹饪中的应用

教学过程:

导入:

讲授新课:(幻灯片显示,教学中结合教材以学生自学,师生问答的形式展开教学,
尽可能

形成师生互动)

第三章 蔬菜类

?3-2 常用的蔬菜品种 一、种植品种

1、根菜类

(1)萝卜(2)胡萝卜(3)芜菁

2、茎菜类

(1)生姜(2)洋葱(3)马铃薯(4)芋艿(5)山药(6)荸荠(7)藕(8)竹笋

(9)芦笋(10)莴笋(11)百合(12)茭白

3、叶菜类

(1)生菜(2)大白菜(3)菠菜(4)苋菜(5)芹菜(6)茺荳(7)落葵(8)蕹菜

(9)茼蒿(10)韭菜(11)葱

小结:(幻灯片显示,并与学生一起回顾,结合提问)

?3-2 常用的蔬菜品种

一、种植品种

1、根菜类

2、茎菜类

3、叶菜类

布置作业:(幻灯片显示)

1、教材P61复习思考题3

2、复习第三章 蔬菜类 ?3-2 蔬菜类概述,预习?3-2

18

任课教师:刘铸忠 地点:多媒体教室 上课时间:2005年9月20日 1课时

课题:第三章 蔬菜类 ?3-2 常用的蔬菜品种

教学目标:1、使学生了解常用蔬菜的品种

2、使学生了解常用蔬菜品种在烹饪中的应用

重点和难点:1、使学生了解常用蔬菜的品种

2、使学生了解常用蔬菜品种在烹饪中的应用 教学过程:

导入:

讲授新课:(幻灯片显示,教学中结合教材以学生自学,师生问答的形式展开教学,尽可能

形成师生互动)

第四章 蔬菜类

?3-2 常用的蔬菜品种 4、花菜类

(1)花椰菜(2)青花菜(3)黄花菜

5、茄果类

(1)番茄(2)茄子(3)辣椒(4)黄瓜(5)冬瓜(6)南瓜(7)苦瓜(8)菜豆

二、野菜类

1、荠菜

2、马兰头

3、香椿

4、枸杞头

5、蕨菜

小结:(幻灯片显示,并与学生一起回顾,结合提问)

?3-2 常用的蔬菜品种

4、花菜类

5、茄果类

二、野菜类

- 1、荠菜
- 2、马兰头
- 3、香椿
- 4、枸杞头
- 5、蕨菜

布置作业:(幻灯片显示)

1、教材P61复习思考题3

2、复习第三章 蔬菜类 ?3-2 蔬菜类概述，预习?3-3 ?3-4

19

任课教师:刘铸忠 地点:多媒体教室 上课时间:2005年9月20日 1课时

课题: 第三章 蔬菜类 ?3-3 豆和豆制品 ?3-4 蔬菜的品质检验和保管方法

教学目标:1、使学生了解豆和豆制品的常用品种

2、使学生了解蔬菜的品质检验和保管方法

重点和难点:1、使学生了解豆和豆制品的常用品种

2、使学生了解蔬菜的品质检验和保管方法 教学过程:

导入:

讲授新课:(幻灯片显示,教学中结合教材以学生自学,师生问答的形式展开教学,尽可能

形成师生互动)

第五章 蔬菜类

?3-3 豆和豆制品 一、豆类品种

1、大豆

2、赤豆

3、绿豆

4、蚕豆

5、豌豆

二、豆制品

1、豆腐

2、豆腐干

3、千张

4、腐皮

6、豆芽

?3-4 蔬菜的品质检验和保管方法

一、蔬菜的品质检验

1、蔬菜的质量要求

(1)蔬菜应新鲜、清洁、无冻伤、发芽和腐烂变质

(2)应保持形态的完整性，没有机械损伤

(3)无虫害，外观完整

(4)不沾有污物和虫卵

(5)不含对人体有害的物质

2、蔬菜的品质检验标准

(1)含水量

(2)形态

(3)色泽

三、蔬菜的保管

1、蔬菜变质的原因

(1)自身的生理变化

(2)微生物的侵害

2、蔬菜的保管方法

(1)低温保藏

(2)速冻保藏

(3)窖藏和埋藏

20

小结:(幻灯片显示,并与学生一起回顾,结合提问)

?3-3 豆和豆制品

一、豆类品种

二、豆制品

?3-4 蔬菜的品质检验和保管方法 一、蔬菜的品质检验

1、蔬菜的质量要求

(1)蔬菜应新鲜、清洁、无冻伤、发芽和腐烂变质

(2)应保持形态的完整性,没有机械损伤 (3)无虫害,外观完整

(4)不沾有污物和虫卵

(5)不含对人体有害的物质

2、蔬菜的品质检验标准

(1)含水量

(2)形态

(3)色泽

二、蔬菜的保管

1、蔬菜变质的原因

(1)自身的生理变化

(2)微生物的侵害

2、蔬菜的保管方法

(1)低温保藏

(2)速冻保藏

(3)窖藏和埋藏

布置作业:(幻灯片显示)

1、教材P61复习思考题4、5

2、复习第三章 蔬菜类 ?3-3 ?3-4 , 预习第四章 食用菌藻类?4-1 ?4-2

21

任课教师:刘铸忠 地点:多媒体教室 上课时间:2005年9月26日 1课时 课题:第四章
食用菌藻类 ?4-1 食用菌藻类概述

教学目标:1、使学生了解食用菌藻类的特征、化学成分及食用价值

2、使学生了解食用菌藻类在烹饪中的应用

重点和难点:1、使学生了解食用菌藻类的特征、化学成分及食用价值

2、使学生了解食用菌藻类在烹饪中的应用

教学过程:

导入:

讲授新课:(幻灯片显示,教学中结合教材以学生自学,师生问答的形式展开教学,尽可能形成师生互动)

第四章 食用菌藻类

4-1 食用菌藻类概述

食用菌是指可供食用的大型真菌的子实体;食用藻类是自然界中的低等植物。

一、食用菌藻类的特征

1、食用菌类的一般特征

菌类的种类繁多,形态多样。都是由菌丝体和子实体两大部分组成的。

2、食用藻类的一般特征

食用藻类是自然界中的低等植物,它们的植物体没有根、茎、叶的分化,而且它们在大小、形态上的差异很大。

二、食用菌藻类的化学成分及食用价值

1、食用菌类的化学成分

(1)蛋白质 (2)维生素 (3)无机盐

2、食用藻类的化学成分

(1)蛋白质 (2)糖类 (3)维生素 (4)无机盐

3、食用菌藻类的食用价值

(1)滋味鲜美 (2)健身强体 (3)抗肿瘤

三、食用菌藻类在烹饪中的应用

食用菌藻类是一种美味佳肴和健身强体的滋补食品,是一种公认的高营养食疗食物。可制作各种不同的菜肴,在烹饪中,菌藻类对丰富菜肴品种,增加菜肴风味特色,促进烹饪技术的发展,都起着十分重要的作用。

小结:(幻灯片显示,并与学生一起回顾,结合提问)

第四章 食用菌藻类

4-1 食用菌藻类概述

食用菌是指可供食用的大型真菌的子实体;食用藻类是自然界中的低等植物。

一、食用菌藻类的特征

1、食用菌类的一般特征

菌类的种类繁多，形态多样。都是由菌丝体和子实体两大部分组成的。

2、食用藻类的一般特征

食用藻类是自然界中的低等植物，它们的植物体没有根、茎、叶的分化，而且它们在大小、形态上的差异很大。

二、食用菌藻类的化学成分及食用价值

1、食用菌类的化学成分

(1)蛋白质 (2)维生素 (3)无机盐

2、食用藻类的化学成分

22

(1)蛋白质 (2)糖类 (3)维生素 (4)无机盐

3、食用菌藻类的食用价值

(1)滋味鲜美 (2)健身强体 (3)抗肿瘤

三、食用菌藻类在烹饪中的应用

布置作业:(幻灯片显示)

1、教材P70复习思考题1、2、3

2、复习食用菌藻类4-1 食用菌藻类概述，预习第四章 食用菌藻类4-2 4-3

23

任课教师:刘铸忠 地点:多媒体教室 上课时间:2005年9月26日 1课时

课题: 第四章 食用菌藻类 ?4-1 食用菌藻类概述

教学目标:1、使学生了解食用菌藻类的特征、化学成分及食用价值

2、使学生了解食用菌藻类在烹饪中的应用

重点和难点:1、使学生了解食用菌藻类的特征、化学成分及食用价值

2、使学生了解食用菌藻类在烹饪中的应用 教学过程:

导入:

讲授新课:(幻灯片显示,教学中结合教材以学生自学,师生问答的形式展开教学,尽可能

形成师生互动)

第四章 食用菌藻类

?4-2 食用菌藻类的品种 一、食用菌藻类的品种及应用

1、香菇(1)花菇(2)厚菇(3)薄菇

2、草菇

3、猴头菇

4、白蘑

5、竹荪

6、姬松茸

7、云覃

8、牛肝菌

二、食用藻类的品种及应用

1、紫菜

2、海带

3、裙带菜

4、其他海藻

小结:(幻灯片显示,并与学生一起回顾,结合提问)

第四章 食用菌藻类

?4-2 食用菌藻类的品种

一、食用菌藻类的品种及应用

1、香菇(1)花菇(2)厚菇(3)薄菇

2、草菇

3、猴头菇

4、白蘑

5、竹荪

6、姬松茸

7、云覃

8、牛肝菌

二、食用藻类的品种及应用

1、紫菜2、海带

3、裙带菜4、其他海藻

布置作业:(幻灯片显示)

1、复习食用菌藻类?4-2 食用菌藻类概述,预习第四章 食用菌藻类?4-3

任课教师:刘铸忠 地点:多媒体教室 上课时间:2005年9月27日 1课时 课题:第四章
食用菌藻类 ?4-3 食用菌藻类的品质检验与保鲜

教学目标:1、使学生了解食用菌藻类的品质检验

2、使学生了解食用菌藻类的保鲜

重点和难点:1、使学生了解食用菌藻类的品质检验

2、使学生了解食用菌藻类的保鲜

教学过程:

导入:

讲授新课:(幻灯片显示,教学中结合教材以学生自学,师生问答的形式展开教学,尽可能形成师生互动)

第四章 食用菌藻类

?4-3 食用菌藻类的品质检验与保鲜

一、食用菌藻类的品质检验

1、清爽不霉烂

2、整齐均匀完整

3、无虫蛀,无杂质,保持规定的色泽

二、食用藻类的保鲜

保鲜是在不破坏原料正常生理机能的前提下,根据环境因素对原料的影响及原料本身理化过程的特性,采取相应的措施,使原料的生理代谢活动降低到适宜的程度。

食用菌藻的保鲜方法有低温保鲜法、气调保鲜法、辐射保鲜法、化学药剂和植物激素保鲜法等。保鲜时采取综合措施才能达到最佳的保鲜效果。

小结:(幻灯片显示,并与学生一起回顾,结合提问)

第四章 食用菌藻类

4-3 食用菌藻类的品质检验与保鲜

一、食用菌藻类的品质检验

- 1、清爽不霉烂
- 2、整齐均匀完整
- 3、无虫蛀，无杂质，保持规定的色泽

二、食用藻类的保鲜

保鲜的概念

保鲜方法:低温保鲜法、气调保鲜法、辐射保鲜法、化学药剂和植物激素保鲜法等。
保鲜时采取综合措施才能达到最佳的保鲜效果。

布置作业:(幻灯片显示)

- 1、复习食用菌藻类4-3 食用菌藻类概述，预习第五章 果品 5-1 5-2
- 2、教材P70复习思考题4、5

25

任课教师:刘铸忠 地点:多媒体教室 上课时间:2005年10月10日 1课时

课题: 第五章 果品 5-1 果品概述

教学目标:1、使学生了解果品的组织结构、主要化学成分

2、使学生了解果品在烹饪中的应用和分类

重点和难点:1、使学生了解果品的组织结构、主要化学成分

2、使学生了解果品在烹饪中的应用和分类

教学过程:

导入:

讲授新课:(幻灯片显示,教学中结合教材以学生自学,师生问答的形式展开教学,尽可能

形成师生互动)

第五章 果品

5-1 果品概述

一、果品的组织结构

由果皮和种子构成,果皮则由外果皮、中果皮和内果皮三层不同的组织构成。

二、果品的主要化学成分

果品中主要的化学成分以水含量为最多,另外还含有糖类、维生素、有机酸、无机盐、

色素等,成熟的水果含有油状成分,在鲜果中单宁物质存在较为广泛。

三、果品在烹饪中的应用

1、作主料

2、作配料

3、作装饰料

4、作调料

四、果品的分类

1、水果类

水果是指未经加工、肉质柔软多汁能生食的植物果实。

2、干果类

干果是指带有坚硬壳质的果品,可食部分为种子的果仁。

3、果制品

果制品是指用新鲜的果实加工制成的一类制品。分为蜜饯果脯、果酱、其他三类。

小结:(幻灯片显示,并与学生一起回顾,结合提问)

?5-1 果品概述

一、果品的组织结构

二、果品的主要化学成分

三、果品在烹饪中的应用

1、作主料

2、作配料

3、作装饰料

4、作调料

四、果品的分类

1、水果类

2、干果类

3、果制品

布置作业:(幻灯片显示)

1、复习第五章 果品 ?5-1,预习 ?5-2 2、教材P82复习思考题1、2

26

任课教师:刘铸忠 地点:多媒体教室 上课时间:2005年10月10日 1课时

课题:第五章 果品 ?5-2 常见果品及其特点

教学目标:1、使学生了解水果品种及其特点、干果品种及其特点

2、使学生了解果制品的种类及其特点

重点和难点:1、使学生了解水果品种及其特点、干果品种及其特点

2、使学生了解果制品的种类及其特点

教学过程:

导入:

讲授新课:(幻灯片显示,教学中结合教材以学生自学,师生问答的形式展开教学,尽可能

形成师生互动)

?5-2 常见果品及其特点 一、水果品种及其特点

1、苹果

2、梨

3、桃

4、柑橘

5、香蕉

6、菠萝

7、草莓

8、哈密瓜

9、椰子

10、葡萄

二、干果品种及其特点

1、板栗

2、花生

3、荔枝

4、桂圆

5、腰果

三、果制品的种类及其特点

1、蜜饯类

(1)桃脯(2)青梅(3)杏脯(4)橘饼(5)椰蓉(6)青红丝(7)蜜枣(8)山楂糕

2、果酱类

(1)枣泥(2)苹果酱

3、其他类

小结:(幻灯片显示,并与学生一起回顾,结合提问) 一、水果品种及其特点

二、干果品种及其特点

三、果制品的种类及其特点

1、蜜饯类

2、果酱类

3、其他类

布置作业:(幻灯片显示)

1、复习第五章 果品 ?5-2,预习?5-3 2、教材P82复习思考题3、4、5

27

任课教师:刘铸忠 地点:多媒体教室 上课时间:2005年10月11日 1课时 课题:
第五章 果品 ?5-3 果品的品质检验与保管

教学目标:1、使学生了解果品的品质要求与检验

2、使学生了解果品的保管方法

重点和难点:1、使学生了解果品的品质要求与检验

2、使学生了解果品的保管方法

教学过程:

导入:

讲授新课:(幻灯片显示,教学中结合教材以学生自学,师生问答的形式展开教学,尽可能形成师生互动)

?5-3 果品的品质检验与保管

一、果品的品质要求与检验

1、果形

凡具有各品种的典型形状的质量较好。

2、色泽

果品应有的色泽改变时,新鲜度就下降,质量随之变差。

3、成熟度

成熟度恰好的果品,不仅风味佳,而且也耐贮藏,食用价值也高。

4、损伤与病虫害

损伤和病虫害都会影响果品的完整性,使果品容易受微生物的侵染,从而降低果品质量。二、果品的保管方法

果品的保管应根据各类果品自身的特点进行。一般干果应保管在通风、干燥和低温的环境中,以防潮、防虫蛀、防出油为主要目的。蜜饯类及干果制品,有的经晒、熏处理,脱水较充分,易保藏,只要包装好,注意防尘、防潮、防鼠咬即可。但要防止保存时间过久,产生干缩、潮湿现象或霉味。水果的贮藏保管方法有多种,但主要是提供稳定的低温、湿度适宜、通风透气、不受阳光直射、病菌不易繁殖等环境条件。常用方法如下:

1、低温贮藏

2、窖藏

小结:(幻灯片显示,并与学生一起回顾,结合提问)

?5-3 果品的品质检验与保管

一、果品的品质要求与检验

- 1、果形
- 2、色泽
- 3、成熟度
- 4、损伤与病虫害

二、果品的保管方法

果品的保管应根据各类果品自身的特点进行。一般干果应保管在通风、干燥和低温的环境中，以防潮、防虫蛀、防出油为主要目的。蜜饯类及干果制品，有的经晒、熏处理，脱水较充分，易保藏，只要包装好，注意防尘、防潮、防鼠咬即可。但要防止保存时间过久，产生干缩、潮湿现象或霉味。水果的贮藏保管方法有多种，但主要是提供稳定的低温、湿度适宜、通风透气、不受阳光直射、病菌不易繁殖等环境条件。常用方法如下：

- 1、低温贮藏
- 2、窖藏

布置作业:(幻灯片显示)

28

1、 复习第五章 果品 ?5-3 , 预习第六章 畜肉类 ?6-1 畜肉品的组织结构与化学成分

2、教材P82复习思考题6

29

任课教师:刘铸忠 地点:多媒体教室 上课时间:2005年10月17日 1课时

课题:第六章 畜肉类 ?6-1 畜肉品的组织结构与化学成分

教学目标:1、使学生了解畜肉品的组织结构

2、使学生了解畜肉品的化学成分

重点和难点:1、使学生了解畜肉品的组织结构

2、使学生了解畜肉品的化学成分

教学过程:

导入:

讲授新课:(幻灯片显示,教学中结合教材以学生自学,师生问答的形式展开教学,尽可能

形成师生互动)

第五章 畜肉类

§6-1 畜肉品的组织结构与化学成分

畜肉类原料是指哺乳动物及其制品。畜肉类原料主要包括家畜肉、野畜肉、畜肉制品和

乳制品。畜肉品是指畜类经屠宰后供人们食用的胴体。

一、畜肉品的组织结构

1、肌肉组织

2、结缔组织

3、骨骼组织

4、脂肪组织

二、畜肉品的化学成分

1、蛋白质 3、糖类 5、维生素

2、脂肪 4、矿物质 6、水

小结:(幻灯片显示,并与学生一起回顾,结合提问)

?6-1 畜肉品的组织结构与化学成分

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。
如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/687155150111006113>