

2007—2008 学年第二学期《中式面点工艺》 实践教学教案

任课教师：王美

课题	盘饰：南瓜、草莓、萝卜、柿子、梨、花、兔等				
班级	07 烹饪	上课时间	4 月 10 日	地 点	面点间
学时	2	教学 周	第六周	教学周数	六
人数	15	教学单位	全班	资金预算	50 元
教学 内容	盘饰艺术				
教学 目的	<p>1、通过本课的教学，使学生初步掌握用面塑装饰成品盘的基本技巧。旨在培养学生技能的同时，达到锻炼学生创造性思维、独立完成工艺过程能力的目的。</p> <p>2、通过本课的教学，使学生理解“在提高面点成品整体视觉效果的同时，产品的商业价值也在提升”。</p> <p>3、本课的教学，达到工学结合、产学结合的目的。</p>				
重点 难点	<p>1、面塑面坯的配方。</p> <p>2、澄粉和面的方法。</p> <p>3、面塑的造型手法。</p>				
教学 方法	<p>1、演示法</p> <p>2、练习法。</p>				
教学 要求	<p>1、教师示范后，每位学生独立操作。</p> <p>2、掌握南瓜、草莓、萝卜、柿子、梨、花、兔等的塑制方法。</p>				
教学 环节	<p>1、组织教学</p> <p>（1）强调进入操作间的个人卫生问题。</p> <p>（2）提前备好工具。</p>				
	<p>2、导入新课</p> <p>先看课件。</p> <p>引导学生考虑并讨论使成本低廉的面点品种升值的问题。</p>				

3、指导学生操作

盘饰艺术

1. 原料：澄粉 500 克，牲粉 150 克，沸水，大油、色素、可可粉。

2. 工艺过程：

(1) 澄粉、牲粉过筛，置于盆内，将全部粉归于盆的一半，用沸水冲入盆内，体积为盆的另一半。

(2) 用小面杖将面、水搅均匀（面一定要烫熟）。

(3) 将面倒在大理石案子上，趁热搓擦均匀。

(4) 面根据需要量分为五份，分别搓入红、黄、绿、可可色，留一块白色。

(5) 造型：柿子、南瓜、黄瓜、白菜、玉米、鲜花、叶子

3. 特点：形象逼真，形态各异。

4、注意事项：

(1) 烫面的水，必须是沸水，否则面烫不熟而粘手。

(2) 色素使用必须注意色素的取用方法，避免用量超过国家标准。

4、产品质量分析



5、布置作业。

	6、卫生清理
备注	工具的卫生问题

课后教学笔记：