

实践课程教学用料表

2007年~2008年度第二学期

授课教师	王美	教学时间	4月10日	教学地点	教室	教学人数	15人
教学周次	6	周学时数	4	总学时数	102	制表时间	2月13日
授课班级	07烹饪	总周数	6				
成型方法	捏、嵌花						
熟制方法	烫面、蒸						
单位 原料 用量	实习菜品	1、盘饰艺术*3					
	项目	原料品种	用量/每份	总量 (g)			
	主料	澄粉	500	1500			
	辅料	生粉	150.0	450			
		黄油	100.0	300			
		色素					
	调料	可可粉	80.0	250			
盛器工具	品种	计划用量	清点数量	品种			
	台秤	1台					
	面盆	1个					
	面杖	20个					
	花镊子	10个					
	各种成型工具						
	水锅	1个					
注 备							
结 算	用料预算	50元	实际支出		教师签字		
	出品数量	无	品尝数量	无	回收数量	无	
	出售单价	无	出售数量	无	出售总额	无	
	采购签字		保管签字		主管签字		