

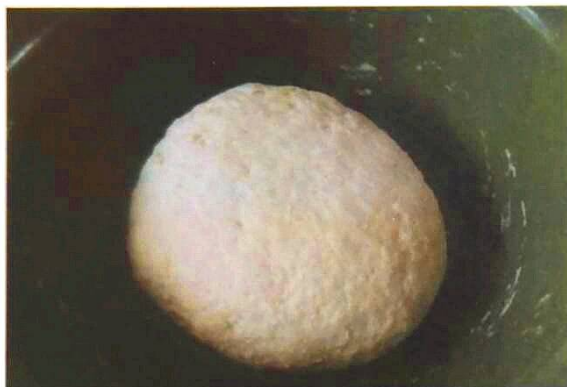
第一节 饺子

饺子制作教程

【原料】猪腿肉 500 克，韭菜 400，香菇 50 克，荸荠 100 克，葱 50 克

调料：盐 8 克 味精 12 克 糖 15 克 胡椒粉 芝麻油 花生酱各适量

【制作过程】



1. 小麦面粉用清水和成光滑的面团静置待用。



2. 韭菜洗净控干切成细末。



3. 猪肉馅放入油、生抽、五香粉、盐混合好放入韭菜末、盐，再次调均匀。



4. 面团分成小剂擀皮。



5. 取一个面皮放入适量的馅料。



6. 包成饺子。



7. 放入开水锅中煮熟。



饺子制作教学案例

【教学目标】 认识和了解水饺的原料和制作过程。

职业技能：

轻度：了解和掌握水饺的原料和制作过程。

中度：在辅助和示范下，了解和掌握的水饺使用的原料和制作过程。

重度：在辅助和示范下，了解水饺的制作过程，掌握揉面。

职业认知领域：

轻度：能认识所有课堂上用的工具和材料的名称。能品尝水饺成品的美味，能听指令完成制作的步骤。

中度：在辅助和示范下，说出课堂上用的工具和材料的名称，能听指令完成一些步骤。

重度：在辅助和示范下，说出课堂上用的部分工具和材料的名称。

职业沟通领域：

轻度：能理解制作过程，并能参与其中。

中度：在辅助和示范下明白制作过程，能听懂日常沟通词语，并参与其中。

重度：在辅助和示范下，能用声音、简单词语进行表达。

职业道德领域：

轻度：具有讲文明，讲礼貌，讲究卫生，做好每个操作环节的职业素养的专业人员。

中度：在辅助和示范下，具有一定的职业素养。

重度：能情绪稳定站在旁边看老师讲解和演示。

【教学重点及难点】认识和掌握水饺的原料、制作过程和技法等。

【教学方法】讲解、演示与练习

【教学器材及相关材料】刀、砧板、面粉、水、蔬菜、五花肉、盐、味精、酱油、胡椒粉、芝麻油

【教学过程】

一、引入课题

老师讲解水饺的配方和原料及营养。

（设计意图：通过教师语言的描述和表达，使学生了解水饺的配方和原料及营养价值，促进学生的职业沟通能力和提高学生职业道德的认知。）

1. 用具：刀、砧板
2. 原料：蔬菜、五花肉
3. 调味品：盐、味精、酱油、胡椒粉、芝麻油

二、老师演示学生观察模仿

1. 将使用用具和原料洗净备用

刀、砧板、蔬菜、三层肉

2. 蔬菜和肉剁成末，加调味品拌均匀。
3. 放入冰箱备用。
4. 面粉过筛加温水揉成面团。
5. 将面团静至 10 分钟，抽成条状、下剂、开皮（擀成碗口大的面皮）。
6. 拿出冰箱咸馅，每张面皮分别包入适量咸馅。（师演示，学生模仿）
7. 将包好的水饺放入开水中煮熟即可食用。

（设计意图：通过老师示范学生观察模仿，来促进学生的视觉、听觉、触觉，来提高学生的职业认知领域。）

三、学生分组练习，师巡回指导

(设计意图：提高学生职业技能)

四、小组配合完成

五、思想教育

做事要按秩序、要认真观察、讲卫生。

(设计意图：提高学生职业道德)

六、注意安全事项

1. 使用刀时注意别切到手。
2. 注意用电安全。
3. 上锅煮水饺时注意别烫伤。

(设计意图：提高学生安全意识)

七、课堂总结

第二节 馒头

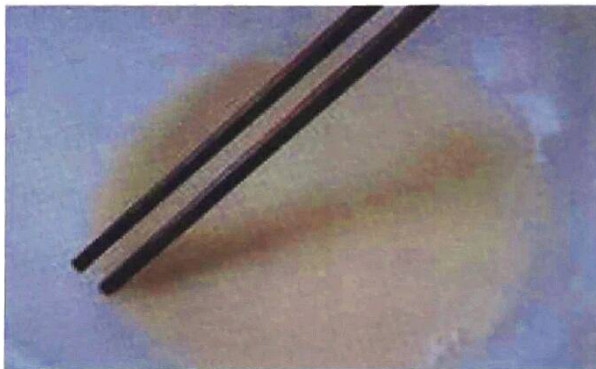
馒头制作教程

【原料】中筋面粉 500 克，糖 100 克，椰汁 100 克，水 100 克，奶粉 50 克，干酵母 5 克，泡打粉 5 克

【制作过程】



1. 将面粉和泡打粉过筛。



2. 把干酵母用杯子加 50 克水和少许面粉、糖一起泡散。