

课程负责人签字：

诸杰

日

期：

2021.3.21

附件 1：

2021 年课程思政示范课程申报作品

教学设计样例说明

课程名称： 中式烹调基本功训练（2）

所属专业： 烹饪工艺与营养

课程负责人： 诸杰

联系电话： 13802034480

专业大类： 旅游大类

二〇二一年三月

教学设计样例说明

中式烹调基本功训练（2）项目二之任务3：“烫干丝”制作

第3学时：清汤制备——“扫汤”

本任务属于“深化型”任务。学生在经过“点化型”任务、“强化型”任务的学习后，已经基本掌握了“平刀法”制丝工艺和烫、煮等水烹技术，本任务以“烫干丝”制作为载体，通过训练学生切制规格更为精细的“干丝”和制备清汤，并对“丝的规格运用”和“‘扫汤’工艺”进行必要的探究学习，进一步提高学生的平刀法和水烹技术的运用能力。

【背景资料】

“烫干丝”制作时，需要一种重要调辅料即“清汤”。“清汤”既是水烹法依仗的传热介质，又是重要的呈鲜调味品，被业界称为中式菜肴赋味的灵魂，俗语云“唱戏的腔、厨师的汤”，可见其在中式烹调中地位之重要。“清汤制备”是中式传统烹饪工艺中一项非常重要的技能，也是烹饪专业的重要基本功之一。“清汤制备”过程包括“①基础汤熬制（“吊毛汤”）→②“臊料”制备→③点“臊”→④加热→⑤过滤→⑥成汤”六个主要步骤，其中③④⑤环节称为“扫汤”，一般要使用三种肉质纤维由粗到细的动物性原料（一般以猪瘦肉、鸡肉为主），经过三次重复（也叫“三吊汤”），才可得到“其色如茶”的清汤（本任务主要是掌握方法，故只完成一次“扫汤”）。

本案例选自《中式烹调基本功训练（2）》项目二之任务3——“烫干丝”制作的第3学时。在第1、2学时，学生已经完成了①基础汤制备、②制丝竞赛、③丝的适配性分析、④制丝及辅料切配、⑤清汤制备过程

及注意事项引导强化（课前发放视频，课上学生回顾，教师重点强调）五个环节的学习和训练。本学时主要完成“扫汤”的初步学习和训练，为下一学时制作标准清汤训练奠定基础（注：本课时的汤可重复利用）。

【设计说明】

一、教学目标

（一）教学目标

1. 思政目标

在“扫汤”探究、讲解和旁征博引中，培养学生乐于探究的思维品质，强化对追求极致的匠心理解与认同，领悟中华传统烹饪文化内涵，滋养家国情怀。

2. 素质目标

在“扫汤”探究实验中，培养学生标准意识、质量意识、成本意识和团队协作意识，养成规范操作行为。

3. 知识目标

通过“扫汤”探究和对比案例分析，理解“扫汤”的工艺原理，掌握操作流程及成品质量标准，并了解“清汤白菜”、“高级清汤”制作知识，理解点睛名言、名句的意义，熟悉对比探究的基本方法和要求。

4. 能力目标

在“扫汤”探究实验中，学会“清汤”制备。

（二）教学重点与难点

1. 教学重点：掌握“扫汤”的操作流程、工艺要点和注意事项。

2. 教学难点：理解“扫汤”关键环节的工艺知识。

二、设计思路

影响清汤制备的因素较多，其中较为核心的因素在于“扫汤”过程的火候和投臊比例控制，这既是其要点，也是理解上的难点。课程组结合学生善于“形象思维”的特点，主要采用了如下三种方法：

1. 设计了分别以火力强弱和投臊比例为变量，经历完整“扫汤”过程的“探究实验”，使同学们熟悉扫汤环节，并通过对比分析深刻理解“扫汤”要点、注意事项。

2. 选取“渔网捕鱼的水下过程视频”与“臊子扫汤原理动画”同框对比，帮助学生理解臊子“扫清”原理。

3. 适时穿插相关名菜和成语、名人名言进行要点强化，帮助同学们记住流程、记住要点。

通过上述方法，不仅强化了重点，化解了难点，同时也提高了学生“乐于探究”的思维品质，体悟传统烹饪技艺之博大，理解工匠的极致追求；认识中国言辞之妙，感知传统烹饪之美，滋养同学们的家国情怀，达到了启迪心智、激发情感的效果。体现出“在劳动教育框架内，以弘扬中华优秀传统文化为主线，以培养工匠精神为核心的‘工匠精神+’”的课程思政融入模式，选用了创设探究实验；讲解开水白菜和高级清汤制作；引用袁枚名句和相关成语等，采用“情境创设、典例化合、名言点睛”的方式有机融入教学环节，起到了潜移默化的效果。

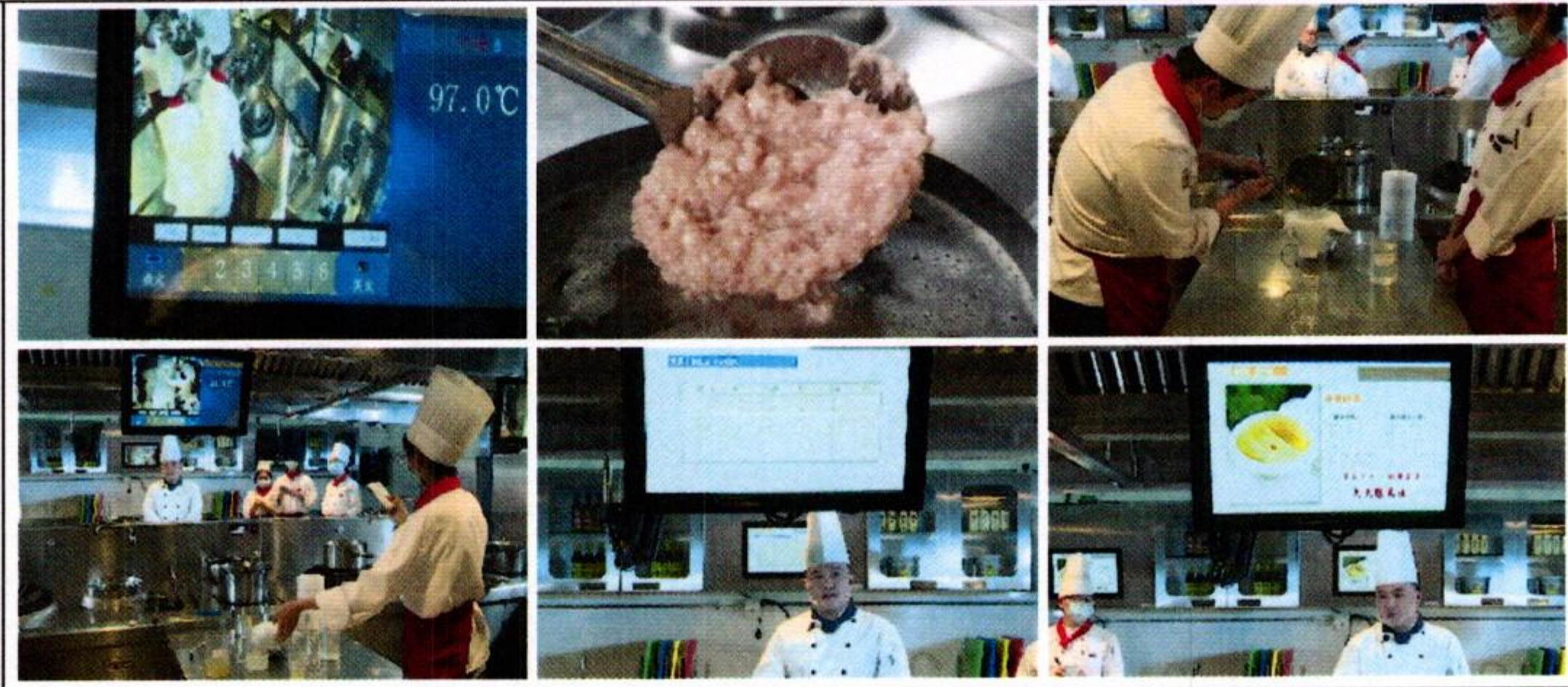
【教学过程说明】


教学环节	主要教学内容	思政素材引入	思政元素映射	融入方式
上一环节	对“扫汤”环节进行了讲解强调（课前发放“三吊汤”演示讲解视频，课上学生回顾，教师重点强调注意事项）			

教学环节		主要教学内容	思政素材引入	思政元素映射	融入方式																										
技能点训练 (25分钟)	臊料制备	各小组按照任务安排制备两份鸡茸(完成后进行卫生评价)			考核跟进																										
	扫汤训练与对比分析	<p>(1) 各学习小组, 分别按照加热时间、投臊比相同、火力强弱不同; 加热时间、火力相同, 投臊比不同的预设(具体分组如下表), 按照标准的扫汤流程, 制备一份清汤。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>实验分组</th> <th>任务小组</th> <th>实验编号</th> <th>投臊比例</th> <th>加热火力</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">A</td> <td>楚正组</td> <td>4</td> <td>1:2</td> <td>中火转小火</td> </tr> <tr> <td>伊尹组</td> <td>5</td> <td>1:10</td> <td>中火转小火</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">B</td> <td>袁枚组</td> <td>1</td> <td>1:5</td> <td>小火</td> </tr> <tr> <td>易牙组</td> <td>2</td> <td>1:5</td> <td>大火转小火</td> </tr> <tr> <td>彭铿组</td> <td>3</td> <td>1:5</td> <td>中火转小火</td> </tr> </tbody> </table> <p>设定定量: ①原汤温度 50℃; ②搅拌时间 10s, 搅拌速率 3 圈/s; ③加热时间 15min; ④加热最高温度 95℃; ⑤滤汤时纱布层数 3 层。</p> <p>【期间】教师巡视指导, 纠正学生在搅拌时的一些偏差。</p> <p>(2) 各小组对各自制备好的“清汤”与教师课前制备的“清汤”进行感官对比, 形成分析结论。</p> <p>【期间】教师巡视指导, 参与相关指导。</p>	实验分组	任务小组	实验编号	投臊比例	加热火力	A	楚正组	4	1:2	中火转小火	伊尹组	5	1:10	中火转小火	B	袁枚组	1	1:5	小火	易牙组	2	1:5	大火转小火	彭铿组	3	1:5	中火转小火	不同条件下制作的“清汤”品质对比实验与类比	感受探究过程
实验分组	任务小组	实验编号	投臊比例	加热火力																											
A	楚正组	4	1:2	中火转小火																											
	伊尹组	5	1:10	中火转小火																											
B	袁枚组	1	1:5	小火																											
	易牙组	2	1:5	大火转小火																											
	彭铿组	3	1:5	中火转小火																											
技能点分析 (20分钟)	分析点评与总结提升	<p>(1) 关于投臊比例的讨论</p> <p>①A 组代表汇报: 有关投臊比例不同制作的清汤与标准汤对比的结果: 投臊比例为 1:2 的 1 号试验样本鲜味最浓, 清晰度好, 但是颜色发深, 口味上微微有些发酸; 投臊比例为 1:10 的 2 号实验样本投入后汤色浅淡, 但鲜味不足。</p> <p>②教师: 用“渔网捕鱼”做比喻。将渔网捕鱼水下视频与制清原理动画做对比。说明这锅汤就好比是一个池塘, 汤中的杂质就像鱼, 投进去的臊子就是渔网, 点臊的过程就是撒网, 这一步非常关键。缓慢加热使蛋白质吸附住杂质并且凝结成团的过程相当于收网捕鱼。</p>	成语凝练、名句引导	<p>①通过探究结果分析, 进一步理解新知, 启迪思维;</p> <p>②感知中国言辞之妙, 中国烹饪之美, 唤起文化自信, 滋养家国情怀。</p>	名言点睛																										



教学环节	主要教学内容	思政素材引入	思政元素映射	融入方式
	<p>所以当“臊子”投少了，相当于“网眼”大了，自然有漏网之鱼（起吸附作用的蛋白质少了），自然有漏网之鱼，故而汤不会纯净，这就是“量小力微”的道理；但是，当加入臊子过多，导致“鲜味”成分溶解过多，就像“味精”加多了会出现涩味一样，就好比网眼过细，亦非所愿，所谓过犹不及。会产生让人不愉快的味道，所谓“过犹不及”就是这个道理。教师在期间穿插着提问互动引导。</p> <p>最后，告知学生标准比例：1:4-1:5。</p> <p>(2) 关于火力大小的讨论</p> <p>①B组代表汇报：1号样本未能在规定时间内达到95摄氏度，2号试验的清晰度与色泽都比较差；3号试验各项感官指标均接近老师发放的实验样本。</p> <p>②教师：1号试验全程采用小火加热，可以实现臊子与杂质的充分混合，利于提取，但是在单位时间内因达不到规定温度，所以效率会变低，这对于企业生产，尤其是大批量加工中，效率太低，这就好比“事倍功半”；2号试验采用的是大火力加热至95℃左右转小火，火力太大，汤温迅速上升的时候，臊子打到汤里，杂质还没有被吸附住，就凝结成团了，吸附效率大大降低，就好像渔网刚刚撒到水里就迅速收网是捕不到鱼的，这就叫“欲速不达”。3号样本的操作，实际上就是我们的标准操作，所以与标准样本区别不大。研究人员的相关实验也证明了这一点，这是一组实验数据表明中火转小火，保持在95度是最佳火力。</p> <p>教师在期间穿插着提问互动引导，同时，也会点出学生们在操作中出手法问题。</p> <p>(3) 教师小结：</p> <p>①教师总结做任何事都要讲究“适度”、“精准”，这里面是前人实践经验的总结，同学们即要从中汲取做人做事的道理，也要领略成功背后的探索。最后引出袁枚名句“学问</p>			

教学环节	主要教学内容	思政素材引入	思政元素映射	融入方式
	<p>之道先知而后行，饮食亦然”，告诉学生烹饪也是一门学问，要用做学问之心去探知中国烹饪的奥妙，明白道理，指导实践。</p> <p>②教师总结制汤口诀： 毛汤有杂质，臊子来制清， 汤温五十度，一比五投入。 轻搅缓加热，中火莫沸腾， 保持九十度，吸附三十分。 双层再过滤，汤清味鲜浓。</p>			
知识拓展	<p>①教师适时引出国宴名菜“开水白菜”，并简单介绍工艺更加考究的“高级清汤”制备流程，推荐一部高级清汤制作的视频，要求同学们课后观看、学习。</p> <p>②希望同学们从名师们能将一份简单的肉汤做到“其色如茶”“其味尤鲜”，体会中式传统烹饪在菜肴制作方面，“至臻至善”的品质追求，在菜肴呈现上“简而不凡、极致完美”的品质特色，真所谓“久久酿真味”。最后，老师继续推荐一部制作“开水白菜”的视频，希望同学们课后观看。</p>	国宴名菜“开水白菜”及高级清汤制备过程	①感悟追求极致的工匠精神；②感悟中华传统烹饪智慧，进一步滋养家国情怀。	典例化合
下一环节	制成标准清汤；完成“烫干丝”制作。			
教学实景				

课程负责人签字： 

日期： 2021.3.23