**营养美味蒸蔬菜课程教案**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **授课题目：营养美味蒸蔬菜** | | **授课时间** | | 40分钟 |
| **授课对象** | | 四年级 |
| **教学目的：**  1.知识与技能：了解蔬菜的一般烹饪方式，认识厨房用品——蒸锅。  2.过程与方法：学习蒸锅的使用方法及蒸菜的制作步骤。  3.情感态度与价值观：通过制作蒸菜的过程，感受烹饪的成就感，体会家人劳作的辛苦。 | | | | |
| **教学安排** | | | | |
| **课件** | **教师活动** | | **学生活动** | |
| P3-P4  P5  P6  P7  P8  P9-P11  P12-P21  P22-P24  P25-P26 | **第一部分:劳动习惯养成 10分钟**  **1.回顾：**  同学们上个月的家庭劳动完成的怎么样呢？请你说一说你的收获和发现吧！  你是否每天认真劳动呢？  你发现了什么让劳动更高效的技巧和方法吗？  **2.教师讲解：**一日三餐的准备需要耗费不少精力，作为家庭的一份子，我们可以做些什么呢？  请阅读劳动习惯养成计划表的最后一组，本月继续完成每日的劳动打卡任务。如果你已经养成了该项习惯，哪些事情可以列在这里呢？  **第二部分:主题探索 10分钟**   1. **导入：**   在蔬菜做成的美食中，同学们喜欢哪些呢？  本节课，我们将认识不同的烹饪方式，并学习蒸蔬菜。   1. **知识1：常见的烹饪方法**   **教师提问：**  你知道哪些烹饪方式呢？  **教师讲解：**  常见的烹饪方式有：炒：在高温下快速翻炒食材，使其保持鲜嫩和口感。炸：用油将食材加热至金黄酥脆。煮：将食材放入开水中煮熟。煎：在平底锅或煎锅上用油将食材加热至表面焦黄，内部煮熟。蒸：用蒸锅或蒸箱将食材放入高温蒸煮。烤：利用烤箱或炭火将食材加热至表面呈现金黄色或烤糊。煨：用小火慢慢炖煮食材，使其慢慢入味。煲：用液体炖煮食材，以慢慢释放食材的香气和口感。炖：在小火上慢慢炖煮食材，以保持其鲜嫩和口感。红烧：炒至金黄后，加入调料和液体烹饪，使其慢慢入味。   1. **知识2：蒸蔬菜的营养**   **教师提问：**  **与其他烹饪方式相比，蒸蔬菜有哪些优势呢？**  **教师讲解：**  蒸是一种健康的蔬菜烹饪方法，具有以下好处：  保持食物的营养：蒸煮可以最大程度地保留食物的营养成分。由于蒸煮过程中不需要使用油脂，食物中的维生素和矿物质几乎完全保留。  保持食物的原味：通过定时蒸煮，更有效的避免过度烹调食物，因此可以保持食物的原始口感和味道。食物在蒸煮过程中很少接触水，因此不会被稀释或脱水。  减少脂肪摄入：蒸煮不需要添加油，因此是一种低脂肪的烹饪方法。适合追求健康饮食和减肥的人士。  提高消化吸收：蒸煮可以使食物更容易被消化和吸收。蒸煮过程中食物的纤维结构会变得更柔软，有助于消化系统对食物的吸收。  保持食物的口感：蒸煮可以保持食物的嫩度和口感，特别适合蒸鱼、蒸蔬菜等食材。相比煎炒等方法，蒸煮不会使食物变得过硬或过糯。  总之，蒸煮是一种健康、简单和保留食物原汁原味的烹饪方法，适合追求营养和健康饮食的人选择。   1. **知识3：蒸锅的使用**   **教师提问：**  图中的几个锅具都是什么用途呢？蒸锅是怎么使用的呢？  **教师讲解：**  使用蒸锅蒸食物的步骤如下：  准备蒸锅：首先，需要准备一口适合蒸煮的蒸锅。蒸锅通常由底层锅和上层蒸盘组成。底层锅中放水，上层蒸盘用于放置食物。确保蒸锅密封良好。  加水：在底层锅中加入适量的水，但不要超过蒸盘底部。一般来说，水的高度应该低于蒸盘的底部，以免水进入蒸食物。  预热蒸锅：将蒸锅盖好，将底层锅加热至水开始蒸发。预热时间约为5-10分钟，取决于你的蒸锅和火力大小。  放置食物：将准备好的食物放置在蒸盘中，注意不要过度堆叠，以免影响食物的蒸煮均匀。  上锅蒸煮：将上层蒸盘放置在预热好的底层锅上，盖紧蒸锅盖，开始蒸煮。根据食物的种类和大小，蒸煮时间会有所不同。  定时蒸煮：根据食谱或经验，设定适当的蒸煮时间。一般来说，蔬菜通常需要蒸煮5-10分钟，鱼类需要10-15分钟，肉类需要15-20分钟。注意不要过度蒸煮，以免食物变得过熟。  检查熟度：在设定的时间到达后，打开蒸锅盖，用筷子或叉子轻轻刺破食物的一部分，如果食物变软且无血水，则表示熟透。  取出食物：使用锅铲或厨具，小心地取出蒸煮好的食物，并将其放入碗或盘中。  记得在蒸煮过程中要小心热蒸汽，避免烫伤。蒸锅盖打开时要注意蒸汽的释放，尽量避免蒸汽直接冲击到手或脸部。  **第三部分:方法探究 10分钟**  **1.展示工具材料**  **教师讲解：**  本节课程我们需要准备好以下材料：芹菜、白面、黄面、香油、盐、筷子、盆、碗、蒸锅。  **2.展示实践演示视频**  **教师讲解：**  现在请同学们观看大屏幕上的动手操作视频。  **3.重要动作步骤拆解**  **教师讲解：**  **第一步：**择菜。将菜叶择下，如果叶片较大，可撕碎到5厘米左右。  **第二步：洗菜。**将菜叶洗净，摊平晾一晾，使菜叶保留少量水分即可。  **第三步：淋油。**淋入少许食用油在菜叶上，拌匀，使菜叶表面粘有一层油膜。  **第四步：拌面、调味。**用白面拌菜，出水较多的菜可放少量黄面避免过黏。面粉量根据菜量多少定，一般菜叶表面均匀附有面粉即可。加入适量食盐、五香粉等佐料拌匀。  **第五步：上锅蒸。**将白菜叶铺底，蒸菜平铺在上面。时间视菜量和锅的大小而定，蒸5-20min。如果蒸菜量大，中间可用筷子翻动一次确保熟透。  **第六步：出锅。**将蒸菜倒入盆中，刚出锅的蒸菜有些黏，用筷子挑散，蒸发多余水分后，就可以食用了  **第七步：调拌。**如果喜欢蒜泥，还可用蒜泥、香醋、小磨香油、味精等调汁倒入，拌匀盛盘。  最后，将使用过的碗盆刷洗干净吧！  **第四部分：反思总结 4分钟**  **1.自评互评**  提醒学生回家后，完成学生手册课中评价部分。  **2.课堂小结**  **教师总结：**  本节课同学们回顾了劳动习惯养成计划，认识了常见的烹饪方法及蒸的好处，学习了蒸锅的使用，希望同学们回家后认真实践，做一份蒸菜，继续开展劳动习惯养成计划。  **第五部分：课后劳动实践 1分钟**   1. **教师发布课后劳动实践任务**   根据你家乡的情况，选择合适的蔬菜，为家人制作一盘蒸菜吧！完成之后，请登录线上平台，记录并分享你的劳动过程与成果。   1. **教师强调课后劳动实践要求**   注意操作安全。如需要，也可使用隔热手套等防止烫伤。 | | 思考并回答老师提出的问题。  分享自己计划参与的劳动项目。  学习：了解常见的烹饪方式。  认识蒸蔬菜的优势与营养。  学习蒸锅的使用。  学习：蒸蔬菜的制作步骤及注意事项。 | |