

《可乐鸡翅》

——劳动教育特色课程案

烟台市福山区东华小学 孙秀娜

【活动分析】

现在学生的动手操作能力、独立生活能力比较差，对家长的依赖性强。本节课的设计旨在锻炼学生动手能力，让学生通过可乐鸡翅的制作，掌握一种做菜的方法，培养学生热爱劳动、热爱生活的意识，提高学生的生活自理能力。

【活动目标】

1. 了解可乐鸡翅的相关知识，掌握可乐鸡翅制作的基本技能。
2. 本活动通过动手制作可乐鸡翅，培养学生的实践能力，树立学生正确的劳动观，增强学生的责任感，帮助学生初步形成良好的劳动品质。
3. 在亲历实践的活动过程中，学会合作、学会交流，切身体会劳动所带来的幸福和快乐。

【活动重难点】

重点：学会制作可乐鸡翅的基本技法。

难点：掌握制作可乐鸡翅的基本技能。

【活动准备】

材料工具准备：鸡翅（中）、八角、姜片、料酒、葱段、可乐、刀、砧板以及 工具和辅料等。

教具准备：可乐鸡翅图片、制作可乐鸡翅视频、教学评价表。

【活动过程】

一、兴趣导入，了解可乐鸡翅。

- 1.播放视频，欣赏可乐鸡翅优秀作品。
- 2.分享交流课前同学们收集的有关可乐鸡翅的资料。
- 3.鸡翅营养这么丰富啊！到底怎样制作呢？下面我们就一起开启今天的学习之旅吧！（板书课题：可乐鸡翅）

二、探秘“可乐鸡翅”，大显身手。

（一）准备阶段

1.了解工具

制作可乐鸡翅，需要哪些材料呢？听听美厨小博士的介绍。
（刀、砧板、鸡翅、可乐以及各种调料等。）



各 种 调 料

2.小锦囊

播放录音，烹制可乐鸡翅时，为了保证鸡翅入味应该怎么做

呢？让我们来听听国家一级厨师王伯伯的小妙招。

3.温馨提示：使用刀具的时候一定要注意安全。

（二）实践阶段

1.示范讲解，化解难点。

教师边讲解边演示可乐鸡翅的制作过程，学生进行梳理总结。

可乐鸡翅主要的制作过程：

（1）焯水腌制：鸡翅焯水、捞出沥水、调料腌制。

鸡翅焯水

捞出沥水

调料腌制

（2）煎烤：锅里加入适量油，把腌制过后的鸡翅放入锅中，直至两面煎黄。

锅里放油，煎鸡翅

（3）加可乐及调料炖制（放入桂皮八角、倒入可乐、小火慢炖）

放入桂皮八角

倒入可乐

小火慢炖

（4）收汁装盘

大火收汁

装盘点缀

2.观看可乐鸡翅制作视频，学生仔细观看。

教师小结：鸡翅一定要焯水，切花刀腌制半小时以上，小火慢炖，口感更加鲜嫩看，

3.学生自由操作，教师适度指导。

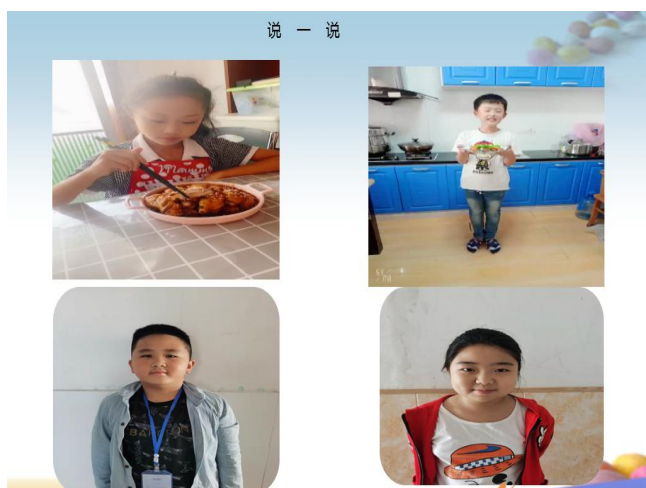
三、硕果盘点，鉴赏评价

作品评价标准：分工明确、团结协作；创意独特、造型美观、装饰有特色；工具归盘、卫生整洁。



1. 自我评价。小组成员上台展示自己组的作品。

2.小组评价。每组选出一名代表作为小评委，每位小评委选出“最佳厨艺奖”。



活 动 评 价 表

评价内容	评价要点	自评	互评	老师评
创意设计	菜品味道鲜美，装盘点缀美观			
技术掌握	能熟练运用切花刀、控制火候等技法			
作品完成度	作品味道鲜美，口感嫩滑，色泽艳丽			
学习态度	在活动中乐于探究，勤于动手			
创新能力	在活动中想法			

	独特,具有 创新性			
沟通 能力	能与 同学和谐 交流,沟通 得当			

3.教师评价。着重表扬有特色的作品，和学生一起探讨部分作品的修改意见。

4.获胜的小组代表谈感受。

5.学生畅谈活动收获。

四、课后拓展，实践延伸

1.根据课堂所学制作可乐鸡翅的步骤和方法，学生课后进行实践操作，独自做一盘可乐鸡翅，请父母品尝，并让父母给出客观的评价。以视频和照片的形式与同学们分享心得体会。

2.通过网络学习围绕“鸡”烹调出更多的美味菜肴。

【活动反思】

在这次可乐鸡翅制作的过程中，我感到欣慰的是有些孩子学会了制作可乐鸡翅。虽然少数孩子没有学会，但是他们体会到了劳动的乐趣。教师和家长们惊喜地发现孩子在获得知识的同时，收获更多的是合作的快乐。

1.成长的体验来自实践

现在的学生大多是独生子女，动手操作意识和能力较差，最明显的就是表现在做菜上。一提可乐鸡翅，学生几乎没有想去做可乐鸡翅。在教师、家长的鼓励下，他们在亲历过程中，终于拿起了菜刀，掂起了炒勺，体味到父母的艰辛。另外，他们动手能力差还表现在收集材料的过程中，有个别学生甚至让家长包办代替或者说是家长自愿地包办代替。一些组的学生准备得不充分，忘了带一些东西。如：有的小组没有带盘子到学校来，以致于做好的可乐鸡翅没有盘子可以装。

2. 成长的体验来自倾听

学生们只钟情于热烈的小组讨论，而不知道如何倾听其他小组的汇报。在这次活动中学生们发现其他小组的意见很重要，意识到别的小组的汇报往往能弥补本组同学知识的不足，应该学会倾听他人的汇报，在互相交流中学到知识，从而提高了合作学习能力。