**《莴苣大变身》教学设计**

溧阳市平陵小学 孔冯丽

教学目标：

1.了解食物储存的基本方法。

2. 通过合作完成莴笋干和酱莴笋的制作，掌握基本的菜干和酱菜的制作方法和技术。

3.体验劳动的快乐，增强劳动观念和热爱劳动的情感。

重点难点

通过合作完成莴笋干和酱莴笋的制作，掌握基本的菜干和酱菜的制作方法和技术。

教学准备

1. 教师准备：制作菜干和酱菜需要的材料及工具。

2. 学生准备：了解食物储存的相关知识。

教学过程

一、视频导入

1.播放上海市民抢菜的视频。问：看了视频你有什么感想？

2.师：近两年，新冠病毒肆虐，特别是当前上海疫情形势非常严峻，上海人最近上闹钟都不是为了起床上班，而是为了早起抢菜，好不容易抢到的菜，更头疼的是如何保存啊！

二、了解食物储存的方法

1.过渡：蔬菜怎么保存呢？指名说一说你们家是如何保存的，大概可以保存多久？

2.播放蔬菜保鲜视频，了解蔬菜的保鲜方法。

3.师：刚才视频里说到蔬菜最多也只能保存半个月，那有没有长时间保存食物的方法呢？

4全班交流。（学生可能会说晒干、腌渍等。）

师顺势引导提问：你知道哪些可以晒干的蔬菜？你知道哪些可以腌渍的食物？

5.师：这节课我们就来学习两种简单方便又经济的较长时间保存食物的方法。

三、制作莴笋干和酱莴笋

（出示去年种蔬菜和今年菜地的图片）

过渡：去年我们同学在这里亲手种下了一些蔬菜（提问一位同学当时的感受）。今天我们又来到了这里，刚刚我们去了我们班级的菜地（提问一位同学现在的感受）。青菜马上可以收菜籽了；土豆、包菜、洋葱、蚕豆长势喜人；莴笋正当时，再不吃可就老了。今天我们就以莴笋为例，来学习制作菜干和酱菜，把吃不完的莴笋来个大变身，这样就可以把莴笋储存得久一些，一点都不会浪费了。

把学生分5组，分发材料和工具。

（一）制作莴笋干

1.第一步：收割莴笋（出示图片）

 2.第二步：削皮，教师示范。

 3.第三步：切。问：制作莴笋干应该怎么切？切片还是切条、切块？为什么切片？（太厚晒不干，太薄晒干好像纸一样，吃起来没有韧性。）切成0.5厘米左右厚的圆片。师先示范切片，然后学生动手切片，师巡视指导，提醒安全用刀，表扬做得好的学生。

 4.第四步：晾晒。指名示范晾晒，放入竹筛中，平铺好，尽量不要重叠，不然不容易晒干，然后放在太阳下，天气好的话，晒上两天左右就好了。友情提醒：天气不好，不要做，不然会变质坏掉。

小结：展示莴笋干实物，（可以提问莴笋干的吃法）莴笋干可以凉拌，可以烧肉。用这种方法冬天都可以吃到莴笋，也不怕疫情期间被关在家里没吃的了。还有什么蔬菜也可以用这种方法做呢？（师出示图片补充）你认识这些菜干吗？菜干还有一种制作方法：把蔬菜焯水后晒干，比如笋干、长豆干、菜苔干等等。菜干的保存也是有讲究的，需放在通风干燥的地方，不然会发霉变质或长虫子，最好放冰箱冷藏或冷冻，这样约可保存半年到一年。

（二）制作酱莴笋

先品尝老师用这种方法做的酱莴笋，说说味道如何。接下来制作酱莴笋。

1.第一步：收割莴笋。

 2.第二步：削皮。

 3.第三步：切。问：制作酱莴笋又应该怎么切？切片腌渍后不脆，可以切块或切条，切2厘米厚的块或切5厘米长1厘米厚的条。师先示范切块和切条，然后学生动手切，师巡视指导，提醒安全用刀，表扬做得好的学生。

 4.第四步：将切好的莴笋放入盒子，用少许盐和糖腌制30分钟以上。（如果切得厚，腌制的时间可以久一点。）

5.第五步：调制酱料：生抽1大勺，陈醋1勺，蒜少许，小米辣少许，蜂蜜1勺，糖1勺，搅拌均匀。

 6.第六步：把腌莴笋多余的水倒掉（由于时间关系用课前已经腌了半小时以上的莴笋。），然后把酱汁倒入，盖上盖子，最好用密封盒，在盖子上贴上标签，明天比比哪组做的好吃。

提醒：一定要放在冰箱里保存。隔一两个小时可以翻一下莴笋，四五个小时之后就可以吃了，隔夜会更好吃，脆嫩爽口。大概能保存一个星期左右。

小结：用这种方法还可以做酱黄瓜、酱萝卜（出示图片）等等。

四、结束本课

今天我们学习了两种食物储存的方法，同学们回去后赶紧和爸爸妈妈尝试着做一做哦。如果你有亲朋好友在上海，你可以制作一些菜干寄给他，也可以教他制作酱菜的方法。

结束语：今天的课就要结束了，也愿疫情早日结束，愿山河无恙、人间皆安，愿美好如约而至，愿我们都能奔跑在阳光下。到那时，我们欢迎屏幕前的老师们来到八字桥读书台，和我们平陵小学的同学们一起品尝美味，享受劳动的快乐！感谢大家的观看！