

## 9. 康养专业群教师（西餐专任教师）岗位试讲内容

### 注意事项：

1. 每位考生试讲时间为 8 分钟；
2. 试讲统一采用PPT讲授方式（自备U盘，如因U盘打不开课件，责任自负，U盘不能用考生姓名命名）；
3. 试讲的考生在候考室抽签结束后在教案封面填写抽签号提交教案打印件（一式 7 份）给工作人员。教案不能透露任何个人信息，考生不得穿制服、单位工作服或有明显文字或图案标识的服装参加面试，凡透露个人信息的考生，扣减面试成绩的 5%—20%，情节严重的，取消面试成绩。

**教学内容：**第一篇 工艺基础

实训部分

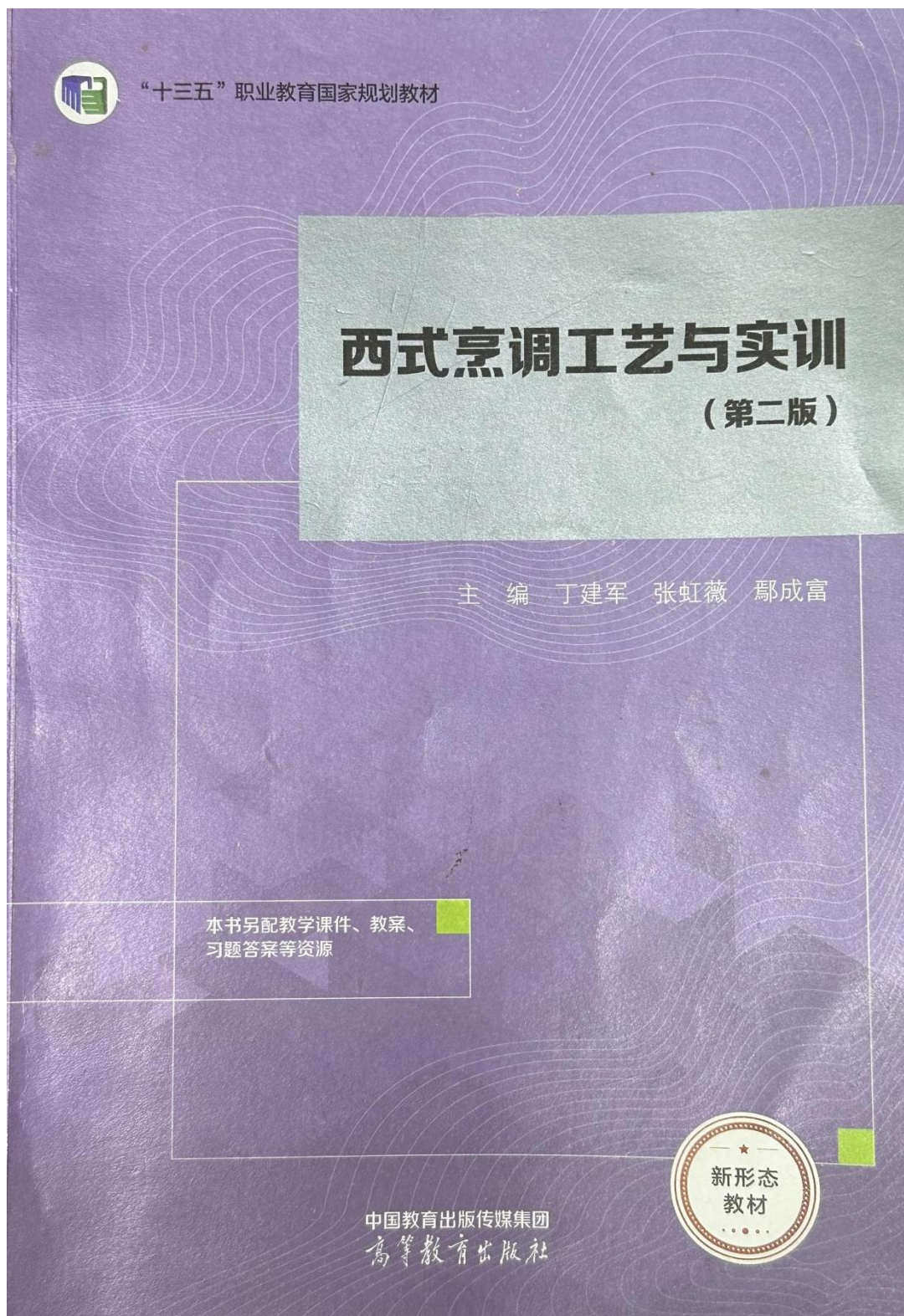
模块一 蔬果类原料的切配加工

任务五 蔬菜橄榄球的加工方法

**教学重点：**现场用节瓜演示小橄榄球、用胡萝卜演示英式橄榄球、用土豆演示波都古堡式橄榄球并同步讲解，可自备教具及自备案例。

**教材信息：**教材名称《西式烹调工艺与实训》（第二版），中国教育出版传媒集团 高等教育出版社，2019.11 出版，丁建军、张虹薇、鄢成富主编。

# 教材封面



# 教学内容：第一篇 工艺基础

## 实训部分

### 模块一 蔬果类原料的切配加工

#### 任务五 蔬菜橄榄球的加工方法

#### 2. 蒜末

加工方法：

- (1) 蒜剥去外皮，纵切成两半，摘除蒜芽；
- (2) 用刀侧面压住蒜瓣，用手拍压刀面，将蒜拍成碎块；
- (3) 再将碎块斩碎即可。

#### 3. 番茄蓉末

加工方法：

- (1) 将番茄萼叶摘下，洗净；
- (2) 用刀斩碎成末；
- (3) 用净纱布包好，清水洗出浆汁，并挤出水分，抖散即可。

### 任务五 蔬菜橄榄球的加工方法

#### 1. 小橄榄球

适用：主要用于胡萝卜、土豆等蔬菜的加工。

加工方法：

- (1) 将原料切成长 3~4 厘米、宽 2 厘米、高 2 厘米左右的长方体；
- (2) 用小刀削成长 3~4 厘米，中间高 1~2 厘米的形似多半橄榄球的小橄榄球即可。

#### 2. 英式橄榄球

适用：主要用于胡萝卜、土豆等蔬菜的加工。

加工方法：

- (1) 将原料切成长 5~6 厘米、宽 3 厘米、高 3 厘米左右的长方体；
- (2) 再用小刀削成长 4~5 厘米，中间高度 2 厘米左右，由 6~8 个面构成的形似橄榄球的细长形橄榄球。

#### 3. 波都古堡式橄榄球

适用：主要用于土豆的加工。

加工方法：

- (1) 将土豆洗净、去皮，削成长 5~6 厘米、直径 3~4 厘米的圆柱体；
- (2) 再将圆柱体用小刀削成长 5~6 厘米、中间直径 2.5~3 厘米、两端直径 1.5~2 厘米，由 6~8 个面构成的形似腰鼓状的橄榄球。

### 任务六 蔬果去皮方法

#### 1. 削法

适用：主要用于根茎类、瓜果类蔬菜和水果的去皮。

加工方法：先将原料两端削去，然后左手拇指执原料下端，食指执上端，无名指拢在原料外侧，捏住原料，右手持刀由原料上端进刀，转动手腕，运刀向斜下方削去。每削一刀，中指和无名指将原料向逆方向拨动一次，这样一刀压一刀削之，两手密切配合，将原料削成鼓形、梨形或球形。

#### 2. 旋法

适用：主要用于水果的去皮。