

西式酱汁的系统性划分在教学中的探究

邓臻迪

(温州技师学院餐旅服务系 浙江 温州 325000)

[摘要]酱汁是西方菜的灵魂,但对于我院中式烹调专业的学生来说,在短短一个学期内系统地掌握西式酱汁是有难度的,因此教师有必要将西式酱汁做系统性的划分,将酱汁教学融于每节实训课中,才有可能使学生将酱汁的制作融会贯通,为西式菜肴的创新制作奠定基础。本文将按照食材荤素给酱汁做划分,同时联合教学计划,合理安排酱汁教学进度,以顺利达成预设教学目标。

[关键词]西餐;酱汁;教学;种类;划分

[DOI] 10.12252/j.issn.2096-627X.2020.06.1137

随着各专业课的发展方向越来越向世界杯标准靠拢,西式烹调课程也不例外。而在历届世赛西餐项目比赛中,西式酱汁会被单独盛在容器中供评委打分,由此可见酱汁在一道菜中的重要性。因此,单从酱汁这一方面,要想使我院西式烹调课程尽可能的完善,应首先重视起西式酱汁的系统性教学。

一、素酱汁的分类及其教学实训任务安排

1.1 果蔬类莎莎(Salsas)酱汁教学

莎莎是把所有食材切成粒并混合的特殊“酱汁”,而典型的蘑菇洋葱粒,西班牙前菜酱汁(Gazpacho),牛油果酱也都是莎莎。基于此款酱汁需要将食材切成大小均匀的蔬菜方粒,且小方粒的大小需符合2mm*2mm*2mm的尺寸标准。所以在西餐课程的头两节课,可以将莎莎的制作作为酱汁教学的重点。如此,则满足了学生在练习西餐刀工的同时,还掌握了莎莎酱汁的制作方法。

1.2 果蔬泥类酱汁教学

果蔬泥类酱汁是已被去皮、去籽、有光滑质感的泥,诸如胡萝卜泥,土豆泥,或者和其他食材一起,做成如土豆泥蛋黄酱、甜椒泥蛋黄酱之类的酱汁,与鱼及其他白肉搭配非常协调的酢浆草之类的香草泥也同样属于这一大类。这种酱汁的制作前期工作虽然简单易上手,但后期的增稠对于学生们来说是一个难关,有不少同学在将蛋黄和油脂乳化时出现了油水分离的现象,存在一定的失败率,但却是一道不得不学的酱汁。因此这道酱汁的教学课时应该适当延长至3节课时,同时让学生掌握较为简单的基础白肉——鸡胸肉的预处理,如此搭配,让学生更好的掌握蛋黄酱汁的制作方法,而不顾此失彼。这类酱汁的教学适合放置在期中考前,以让学生有足够的时间琢磨这类酱汁的增稠原理。

1.3 油醋汁类酱汁教学

油醋汁是非常典型的沙拉菜的佐料,而在西餐课第一学期的前期,沙拉菜制作是西餐简餐教学的一个重要知识点。由于有油醋汁的制作大部分同学都能顺利掌握,因此搭配上西餐蔬菜原料的理论教学会更加相得益彰。除此之外,激励学生将油醋汁做创新,改变原有的食材选择,代之以其他酸性食材诸如,果醋,甚至是各类较酸的果汁,并为之命名。这样也会提升学生们的创新能力,发散他们的思维,提高学生的主体性。

二、荤酱汁的分类及其教学实训任务安排

2.1 黄油类酱汁教学

白色黄油酱根据往年学生的掌握情况,是一款制作难度较大的酱汁,因其冷黄油的增稠方法较为独特,技法细节较多,所以学生对此类用黄油增稠的酱汁抱有逃避心理,不愿意花时间去琢磨其涵盖的浓缩原理和增稠原理。为此,黄油类酱汁的教学时长不宜过长,应将总课时分散到一整个学期中,将黄油酱汁的做法教学细化,保证每节课掌握一个制作技巧,如此分步完成所有黄油酱汁的技巧教学,在学期期末顺利达成教学目标。对于其他衍生酱汁,如红色黄油酱;柠檬黄油,在第一学期不做硬性要求,酱汁的衍生与创新的教学任务将安排在第二学期,而此时学生们已经掌握了所有基础酱汁的制作。如此,更符合我院烹饪专业学生的学情。

2.2 以高汤为基础的酱汁类教学

以高汤为基础的酱汁,同样也是一道技术难度较大,学生掌握情况较不理想的酱汁。它的制作不仅需要学生有扎实的高汤制作能力,还考验学生由高汤转变为酱汁所涉及的浓缩,增稠,调味的技巧。在往年的学生作品里,酱汁或稠度或颜色或味道不达标的现象,出现的频率非常高。

鉴于此,在演示这类难度较高的酱汁时,适当放慢教学进度,并插入相关的酱汁制作视频,请酒店主厨亲自演示,让学生在理论上,示范课,实训课时,多方面的掌握酱汁制作技巧,做到学以致用。

三、酱汁状态调整技巧的教学

让学生在合理的教学安排中,仅仅掌握酱汁的制作方法是不够的。通常情况下,一款酱汁的完成需要经过若干次调整,才能在稠度、色泽、味道上达到最理想的效果,而很多学生在把酱汁做失败后,就放弃调整酱汁的状态,这才是最终学生无法把酱汁做好的关键因素。

3.1 酱汁稠度调整教学

酱汁的稠度是决定这道酱汁是否成功的关键因素之一,酱汁过稀会使食材与酱汁的结合不够充分,使菜肴预设的味道无法传达给客人。所以在学生出现这样的情况时,不仅是要传授调整技巧,更要解释酱汁为什么会太稀,是因为高汤本身太稀,抑或是酱汁没有经过足够时间的浓缩,还是增稠没有做到位。“授人以鱼,不如授人以渔”让学生学会自我分析问题所在,并找到对应的解决办法。

3.2 酱汁颜色及味道调整教学

酱汁的颜色及味道同样是影响这道酱汁好坏的关键因素。学生在刚接触西餐烹调时,由于接受了较长时间的中式烹调教学,因此对于酱汁颜色及味道的理解比较狭隘,常认为酱汁的味道不应太油腻或太清淡,殊不知,酱汁颜色及味道的调整是需要和这道菜的主原料相搭配的,如果主食材相当油腻,则应搭配口味较为清淡,色泽较浅的酱汁;而若主食材的味道较为清淡,则应站在营养学的角度,给酱汁增加一些油脂来平衡营养素。

因此酱汁状态的调整教学应让学生不仅要掌握好调整的技巧,更要学会分析这道菜需要搭配什么样状态的酱汁才合理。

综上所述,酱汁的教学安排应荤素酱汁教学穿插进行,由易到难,循序渐进,并将难点分散化,同时不仅要教会学生弥补酱汁的缺陷,更要学会分析这道酱汁与菜相匹配的状态,并分析出现酱汁缺陷的成因,由此才能让学生们灵活掌握酱汁的做法,以在西餐教学的第二个学期,将酱汁制作举一反三,做出更多的创新作品,达成教学目标。

参考文献

[1]汪晓琳 《西餐工艺课程改革实践探索》来自农产品加工学刊 2013(87-89);

[2]James peterson.《经典与现代酱汁做法》.第三版.加拿大.2007

[3]《职业教育教师学》宋同荣 吴俊良 海南出版社

作者简介:

邓臻迪,女,1992年2月,汉,浙江温州,本科,西式烹调。

智能制造背景下复合型人才培养体系的构建

孙莉

(襄阳汽车职业技术学院 湖北 襄阳 441000)

[摘要]在智能制造技术迅速推广和广泛应用的背景下,机械制造业装备水平不断提升,生产模式不断更新和演化,这对从业人员的知识结构和专业能力提出了全新的要求。本文从智能制造技术的特征入手,深入剖析离散型智能制造领域专业人才的构成;以自动化专机或机器人工作站、生产线设计为线索,统筹考虑课程设计、实训、实践等实践教学环节的安排;基于模块组织教学内容,融合“机器人”“大数据”“人工智能”和“互联网”等内容,构建复合型人才培养的教学体系。

[关键词]机械类;复合型;人才培养;教学体系

[DOI] 10.12252/j.issn.2096-627X.2020.06.1138

一、智能制造对机械类专业人才培养的新要求

智能制造模式和传统制造手段相比,更多地融入了自组织、自决策、自适应、自学习、自我维护以及超柔性等元素,使得对机械工程制造人才也提出了相应的新要求,除了需要具备传统的机械工程制造原理和基础知识外,还必须对物联网、工业机器人、人工智能、大数据、云计算以及新型软件的编程与开发技术有所了解 and 掌握。

二、地方高校机械类专业人才培养状况

传统机械设计制造及其自动化专业,以培养学生的机械结构设计和机械加工工

艺设计能力为主,对以能体现智能制造特性的各种新兴技术形态的渗透较少,不能满足当前智能制造对机械类专业人才的需求。以西部高职院校为例,在机械设计制造及其自动化专业的人才培养方案中,自动化、智能化、信息化、网络化课程设置很少。

三、智能制造背景下人才培养模式分析

1. 构建专业群课程体系

课程体系在很大程度上体现了智能制造专业群教育目标、内容及方式,因此在体系优化上,需基于现有教育资源,强调课程与岗位间的匹配程度,将更多新知