

《中国美食》教学设计

教学目标：

- 1、会认“菠、煎、腐”等 14 个生字，注意多音字“炸”；会写“烧、烤”等 9 个字。
- 2、正确、流利地朗读课文，能说出一些制作食物的方法。
- 3、初步了解中国的美食文化，激发对中国美食的热爱和赞美之情。

一、图片导入，引出课题

1. 出示菜场摊位图 周末我们会跟家人去菜场，逛菜场的时候你都看到了哪些菜，谁能用一句话来介绍一下？（学生开火车）
2. 你最喜欢哪种菜，为什么？出示句式：我最喜欢……，因为……（请 2 人说）
3. 这些食物都是从哪里来的？它们来自于大自然，是大自然给我们的馈赠。今天老师就带领大家一起走进中国美食的世界，感受中国饮食文化的魅力。出示课题：中国美食。（齐读课题）

二、看图说美食，学习生字词

1. 菜场上的菜经过加工就能变成一道道美食，我们把这些菜称为食材。板书：食材 读一读课文，你能从文中找到哪些食材？出示食材名称：（开火车读、集体读）

鸡 豆腐 茄子 蘑菇

菠菜 鸭 鱼 羊

2. 观察一下这些食材的名字，你有什么发现？

- （1）蘑菇、茄子、豆腐要读轻声
- （2）菠、茄、蘑菇都是草字头（草字头的字大多和植物有关）
- （3）你还知道哪些草字头的字？（学生交流）出示学过的草字头的字

3. 课文中的食材真是丰富，那你们知道这些食材可以怎样分类吗？（学生交流）

说得很好，那按肉类、蔬菜、豆制品类会分吗？请在书上用序号 1、2、3 为食材分分类。出示正确答案

总结：刚刚我们通过“读准音、看清形、归归类”的方式，把这些食材的名字读准、字形记清了。

三、看视频赏美食，了解制作方法

接下来，我们要把这些食材加工成美食了。中国的菜肴讲究色、香、味俱全，中国的厨师个个都像魔术师，把“水火交攻”的把戏玩到炉火纯青的地步，这是 8000 年来的修炼。让我们来欣赏一段制作美食的视频。播放视频

请同学们再读课文，看看用这些食材可以做成哪些美食呢？（学生自读课文）板书：美食

1. 出示美食名称：

凉拌菠菜 香煎豆腐 红烧茄子 烤鸭 水煮鱼 葱爆羊肉 小鸡炖蘑菇 蒸饺 炸酱面 小米粥 蛋炒饭 （个别读）

2. 每个菜名里都藏着这道菜的烹饪方式，请你把它圈出来，再读一读。随机板贴烹饪方式

（实时纠正读音：煮、炖、蒸、炒，多音字：炸 出示读音和字典的意思进行区分）

出示：拌、煎、烧、烤、煮、爆、炖、蒸、炸、炒、小米粥的烹饪方式是什么？熬

3. 让我们通过几段视频来了解一下这些烹饪方式。播放：拌 烧 炖 爆，师描述：食材调味搅拌均匀；先煎炒再加水煮烂；食物加满水用小火煮烂；食物用大火热油快速做成菜

剩下几种烹饪方式谁来介绍一下？（学生介绍剩余的烹饪方式）

(2) 出示课后三组生字：灶焰 烫煲 焦烹 我再给你们一些字，找到规律了吗？(火火火)

总结：这些汉字都与"火"有关，火作为部首，位置不同（有的在左，有的在下），形状也不同（在左边的捺要变点，有时还会发生变形），但很多字都和烹饪有关。

(4) 翻开字典 74 页，你又认识了哪些火字旁的字？给 1 分钟时间，看谁记得又多又快。（学生交流“火+”）

5.看看课文，这些美食的排列有什么讲究吗？出示课文页（学生交流：菜、主食）

四、拓展延伸

出示图片：红烧肉圆（狮子头）、肉末炒粉丝（蚂蚁上树）、茄子烧土豆（地三鲜）、白菜炖豆腐（珍珠翡翠白玉汤）

五、课堂总结

4、中国美食

