

2023年烤鸭年终总结和来年计划(模板5篇)

时间过得真快，总在不经意间流逝，我们又将续写新的诗篇，展开新的旅程，该为自己下阶段的学习制定一个计划了。我们该怎么拟定计划呢？那么下面我就给大家讲一讲计划书怎么写才比较好，我们一起来看一看吧。

烤鸭年终总结和来年计划篇一

北京烤鸭历史悠久，它是具有世界声誉的中国菜，北京烤鸭深受全国人民的喜爱，是盛名鼎鼎的京菜代表之一。

北京烤鸭不仅香飘十里，而且卖相极好。它色泽红艳，肉质细嫩，皮与肉相分离。外皮色泽饱满红艳，呈金褐色，仿佛像是涂了一层油漆一般。而烤鸭肉却肥而不腻，酥嫩可口。这烤鸭光是看着，便让人馋涎欲滴，垂流三尺了。

烤鸭起源于中国的南北朝时期，因此其做法也延续了古代时期的果木炭火烤制，先将鸭放入水中烧开，再将鸭的表面涂满白酒，趁热拔毛，然后把鸭放在通风处凉4---5个小时。最后在鸭肚子里塞两个苹果，挂在事先用果木烧热的大炉中即可。烧制成的烤鸭，色味香一应俱全，酥香可口。

烤鸭的皮和肉是分开的，因此皮酥脆美味，而肉却是细嫩可口，味道醇厚。吃烤鸭时，要包着莲叶皮一起吃，时常会把葱，酱油和鸭皮，鸭肉一起包裹，这样的烤鸭会更加美味，入口前香味扑鼻，入口时酥嫩可口，入口后余味绕舌，回味悠长。北京烤鸭的肉质酥嫩，肥而不腻，深受人民的喜爱，其味道，口感，声誉等都闻名遐迩。

记得小时候吃烤鸭时，不懂怎么吃，总一手拿着蘸满酱的烤鸭肉，一手拿着莲叶皮，一口咬一个。所以每次妈妈看到了

都会帮我包好，并教我怎么包，长大后，这个习惯虽然改了，但我还是难以忘却它在我心中留下了深刻的印象。

烤鸭年终总结和来年计划篇二

还记得我小的时候，特别喜欢吃，遇到好吃的，我一定会缠着爸爸和妈妈给帮我买。其中，我最爱吃的就是北京烤鸭了！

第一次吃北京烤鸭，好像是在一年级的時候吧！我本不喜欢吃肉，直到有一天……

妈妈带我去逛街时，偶然发现有一家店排满了人，都恨不得排到马路上去了，我被那家店吸引住了。

颇有些识字的我认出了这四个字“北京烤鸭”。我还不知道北京烤鸭是什么，于是我问了问妈妈，妈妈带我去了那家店。

哇！味道真好闻！刚进北京烤鸭这家店，浓郁的烤鸭味就扑面而来，我不禁感叹道：“太香了吧！”看着水泄不通的店，我的口水都快流出来了。原先与妈妈逛街的疲劳仿佛全都被抽走了。刚才还在抱怨太累的我，现在充满了力气。

正在排队的我似乎可以想象到烤鸭入口的那种美味。啊，终于轮到我了！我踮起脚，把手撑在柜台上。虽然柜台上充满了油污，但也阻挡不了我强烈的欲望。

烤鸭在烤炉中转动着，在一只只的烤鸭下，燃烧的火焰烤着烤鸭，被烤得滋滋冒油的烤鸭看着更有食欲了。只见一个阿姨从烤炉中缓缓拿出一只只的烤鸭，挂在了柜台上。

看着柜台上挂的一只只全身油亮、散发着迷人香气的烤鸭，在灯光下看起来更加美味了！我恨不得冲上前去咬一口！

烤鸭被拿了下来，放在了切烤鸭的大盘子上。只见那位叔叔

拿着一把大菜刀，把烤鸭朵成一块一块的，再从柜台上的小蒸锅里拿出一包热气腾腾的皮，和一包拿着都烫手的酱料，装进一个袋子里，再把烤鸭放进去，递给了我。我的烤鸭好了，我顾不上什么，用手抓起一块就往嘴里塞，那味道使我沉浸在了回味中。

如果跑步比赛的终点上挂着几只这样香喷喷的烤鸭，我绝对是第一！

烤鸭年终总结和来年计划篇三

俗话说得好“民以食为天。”中国的美食文化渊源流长。说起美食，我可是个达人，但在众多美食中，我对北京最具特色的小吃——烤鸭却是情有独钟。自从上回爸爸带我吃了一次，它的味道就一直让我念念不忘。

北京烤鸭的制作方法非常简单。先拿出一只洗干净的鸭子，用钩子钩住它的嘴放在火炉上烤，大概20分钟左右就可以了。然后将鸭子切成片，放入盘子里，这就大功告成了。金黄色的鸭子外脆里嫩，闻上去香气扑鼻，令人回味无穷。

一次偶然的的机会，爸爸带了一大盆北京烤鸭回来。我看了两眼直发光，禁不住它的诱惑，抓起一块就想吃。爸爸一把把鸭肉夺了过去，用一张卷皮包了起来，放上葱、辣椒，蘸上甜酱，再递给我。我想：原来吃北京烤鸭这么讲究啊。当我一口咬下去的时候，酥香的味道瞬间传遍了我嘴里的每一个角落。我不禁感叹：“这真是人间美味啊！”吃北京烤鸭时，可以根据自己的喜好，放入各种各样的调料，这样色香味俱全，让人大饱眼福。一口咬下去，又让人大饱口福，真是一举两得啊！

北京烤鸭可谓是一道绝佳的特色小吃。“百闻不如一品，”赶紧去一品北京烤鸭的风味吧！准能让你回味无穷。对了，向你介绍一家烤鸭店，它就在常州南大街，那儿的可是正宗

的北京烤鸭。

烤鸭年终总结和来年计划篇四

《烤鸭》公开课教学结束了，唯一想说的是完善自身的学习开始了。内心深处知道自己要学习的很多，也非常感谢刘主任和徐丽老师中肯的评价，我对自己的表现是不满的。

上课前，对于这节课的设计，我也一直是纠结的，徘徊在到底是只讲挂炉这一种烤制方法还是两种都要出现。

片段课的定位不准，想要眉毛胡子一把抓，很显然这样既耗时，又造成了不能足够的突出本课的重点。设计的问题指向性不明，让学生不知道从哪个角度去回答问题，其实最大的问题就是我的设计原本就有问题，没有摸准片段课究竟要解决的是什么，想让学生学的是什么。总之，语文课真的缺少语文味，站在台前刻意的表现冷静反而忽视了自己该关注的到底是什么。

问题太多，不想做口的巨人，还是行动吧，唯有学习，才能更新理念，拓宽眼界，才会从过去的老路中走出来。

烤鸭年终总结和来年计划篇五

《烤鸭》这篇课文是一篇说明文，介绍了北京烤鸭的历史、北京烤鸭不同的烤制方法及如何片、如何吃的具体方法。全文洋溢着浓浓的北京饮食文化氛围，让我们在烤鸭的诱人香味儿中，感受北京饮食的魅力，品味祖国饮食文化的博大精深。

这篇课文内容浅显易懂，我在教学中采取自读自悟，读悟结合的方法，来帮忙学生了解烤鸭的有关知识，了解挂炉烤鸭的烤制过程。除此之外，在课前我布置学生大量搜集有关北京烤鸭及北京美食的相关资料，拓展学生对于北京饮食文化

的了解，增长见识，使学生感受祖国饮食文化的源远流长。

教学结束后反思课堂我觉得存在一些问题：

1. 主要的问题是没有深入解读说明方法，对说明文的解读过浅。在教学中只是对说明方法点到即止，没有深入的分析。在今后的说明文教学中，应该不仅要让学生知道运用了什么说明方法，而且还要知道为什么要运用这种说明方法。“知其然，还要知其所以然。”
2. 只是引导学生理解关键词语，而没有进一步抓住关键词和重点句子来读课文。抓住亮点的句子，让学生重点感悟，才能给学生留下深刻的印象。学习说明文，是为了写好说明文，只有让学生领悟到了说明文特有的语言和方法，才能让学生写文章更加通俗易懂。