

最新中国美食教学反思不足(模板5篇)

在日常学习、工作或生活中，大家总少不了接触作文或者范文吧，通过文章可以把我们那些零零散散的思想，聚集在一块。范文书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇范文呢？以下是小编为大家收集的优秀范文，欢迎大家分享阅读。

中国美食教学反思不足篇一

上周末，我和爸爸妈妈一起做了美味的海带丝。

我先把海带丝好好的清洗一番，然后把海带丝倒入锅中，焖煮10-15分钟。之后，把海带丝捞出沥干水，放入盆中散热，再把蒜将辣椒洗干净。我和爸爸一起把蒜和姜剁成末，辣椒切成小块，把它们放入油锅中煎的香香的，煎好后把它们放进海带丝里搅拌，放入适量的酱油和醋，继续搅拌，海带丝很快就做好了。

海带丝油亮油亮的，点缀着蒜末、姜末，看起来好吃极了！一股醋的酸味和蒜香味飘进了我的鼻子里，我忍不住诱惑，赶紧尝了一口，味道酸爽可口，真是太美味了！我觉得做海带丝真有趣，可还是要有爸爸妈妈的帮助和保护，还要特别小心厨房的尖锐用具。

中国美食教学反思不足篇二

《掌声》一课生动地记叙了身患残疾而忧郁自卑的英子在上台演讲时得到了同学们热烈的掌声，在这掌声的激励下她鼓起生活的勇气变得乐观开朗的故事。本课告诉我们：人人都需要掌声，特别是当一个人身处困境的时候。要我们珍惜别人的掌声，同时，我们也不要忘记把自己的掌声献给别人。这样一篇感人至深的爱的课文给了我们一次出色的爱的教育机会。为此，我设计了一堂情意交融、开放、扎实而有效的

语文课，让爱的掌声响起在课堂的每个角落。

《掌声》这节课是第二课时，整堂课通过师生共学、自主探究、发散想象、主动积累等学习方法：体会人物心理，懂得且愿意主动关心、鼓励他人，并珍惜别人的关心和鼓励。让学生的情感与文本产生共鸣。

在环节设计上，我采用倒叙的手法，从掌声入手，激发学生的学习兴趣。接着带领学生走进花英子的生活，感受英子在掌声前后的不同表现，在对比学习中体会英子由自卑、文静、忧郁转变为活泼、开朗、自信的孩子。然后引领学生寻找英子变化的原因——掌声，进而去感受两次掌声的含义。我抓住两个写掌声响起的句子，从第一次掌声响起向前展开，探究英子的犹豫、紧张和害怕，从而感受掌声带给英子的鼓励。从第二次掌声响起向后展开，揣摩英子心情、性格等的变化，感受掌声带给英子心灵的震撼，并由此明白两次掌声的含义。

“书声朗朗”是语文课堂教学的一大特征。在教学本课过程中，我采用了“以读代讲，角色转换”的方法，通过引导学生入情入境地多次读书，教师的示范读等多种读书活动，促使学生思维和情感体验，让学生悄然走进文本。通过不同的语气朗读，学生能更好地把握英子的不同性格，真正做到在读中感知，在读中体味，在课堂上，很好地突破教学重难点。

在拓展延伸环节中，我引导学生朗读一首关于掌声的小诗，并联系实际说一说，你得到过什么掌声？你愿意把掌声送给谁？不但烘托了课堂气氛，而且情感目标也在意味深长的朗读中得到了升华，成功地完成了教学重难点。

有点遗憾的是，虽然我安排的朗读的形式也多样化，如：自由读、指名读、合作读、男女分读、分小组读等。不过总不能把学生的朗读水平提高到更高层次。

总之，通过这次《掌声》的教学，也让我深深懂得：只要我

们能为孩子的点滴进步而鼓掌，为孩子的精彩创意而喝彩，让我们的课堂成为孩子们抒发心灵的天堂，相信每一个孩子在我们的课堂中都能成为个性独特的自我。

《中国美食》

将本文的word文档下载到电脑，方便收藏和打印

推荐度：

点击下载文档

搜索文档

中国美食教学反思不足篇三

在我备《中国美食》一课时，就预设到学生会对本课非常感兴趣。今日上课之前，就感受到了学生的那种积极向上的学习热情。看图读词语的时候，孩子们的眼睛都目不转睛地盯着黑板，嘴里还发出啧啧声。

学生举例说自己最喜欢吃的美食时，一个孩子一口气说了好几种菜名。

平时上课爱做小动作的孩子，今天积极举手发言，巴不得次次叫到他。

在学习中，学生通过赏美食、说美食、菜名识字几个环节展

开，引导学生欣赏中国饮食文化的特点，感受劳动人民的聪明和智慧，培养民族自豪感。使学生感受到中华食文化的博大精深，激发学生进一步探索食文化的兴趣。

作为老师，我在备课的时候，也有了收获，“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、蛋炒饭”，这些菜名中，就有烹饪的方法“拌、煎、烧、烤、煮、爆、炖、蒸、炸、炒”十种。中国的饮食文化博大精深，不光是一些美食名称的由来，还有更多的内容在里面，怎样能让学生了解的更多，除了教师的讲解以外，还能用其他形式来呈现，是我一直思考的问题。因此，今后教学时，课前一定要准备充分，多角度的调动学生的积极性，激发学生的学习兴趣。

中国美食教学反思不足篇四

我最爱吃酸菜鱼了。做酸菜鱼需要准备一把娃娃菜、一包金针菇、一包豆芽、一包调料、一条乌鱼或草鱼。

把鱼切片，金针菇撕成条，娃娃菜剥片。然后，把鱼肉放入碗里，撕开腌鱼包洒在碗中，用手将鱼肉浸泡在调味料里。起锅把油烧热后，把所有的料都放在锅里，放入汤包，煮30分钟就好了。

做好后的酸菜鱼，鱼肉雪白雪白，汤汁金黄金黄，撒上葱花显得格外美丽。它的香味像桂花一样清淡扑鼻，尝上一口鱼肉qq弹弹的，像吃了qq糖一样，鲜嫩滑溜。这是美味的酸菜鱼，真希望可以有多人来品尝我的酸菜鱼。

中国美食教学反思不足篇五

我要给大家介绍一道我最喜欢的美食，这道美食的名字是“炸酥肉”。

首先要准备好猪肉、酱油，炸粉，白糖，然后把肉切成条状的，每一条都要和大拇指一样粗。肉里要加入酱油和一点白糖，腌制20分钟。接着，炸粉里加点水，搅拌成糊状，等肉腌制好了之后就放入糊状的炸粉里，就可以开始炸肉了。

肉才下锅不久，我就发现肉神奇的变成了金黄色的。我还闻到了一股阵阵的肉香味。酥肉炸完，我就咬上一口，外酥里嫩，回味无穷，唇齿留香。

每次妈妈做这道美食的时候，我都会一口接着一口吃，停不下来。这道美食在我心中永远都排第一名。