

中等职业学校食品雕刻教学初探

文/惠州市惠阳区职业技术学校 吕 品

食品雕刻是一门烹饪科学与艺术相互渗透融合的学科。它直接服务于餐饮行业。在不断深化改革的今天,食品雕刻也在不断提高自己的社会地位和影响。“一等烹饪,三等造型”的时代已一去不复返了。而我们的职高毕业生在实践中,他们往往会碰到此类任务,许多毕业校友回母校后,常把不会或掌握很少的食品雕刻作为一大憾事。由此可见,加强职高烹饪专业食品雕刻的教学势在必行。几年来我在这方面进行了一些探讨。

一、研究掌握个性特点,增强自信心

一些烹饪工作者常有这样感

叹,学习食品雕刻“只可意会,不可言传”。而在学生的眼里更具有一定的神秘感,觉得那些栩栩如生、变化万千的形象造型是高不可攀的。其实它也有其特殊的规律,如掌握了就等于弄到了入门的钥匙。其实,食品雕刻作品上的形象造型主要是由食用原料、专用工具、特殊刀法和烹饪技术组成。从表现形式上有整雕、零雕整装、浮雕(凸雕、凹雕)、镂空雕等;从表现手法上有切、削、旋、刻、戳、压;从表现内容上有花卉雕刻、禽鸟雕刻、鱼虫雕刻、走兽雕刻、人物雕刻、风景雕刻、器皿图案等形象造型和形状各异的冷、热

菜肴的艺术造型等。为了取得较好的教学成果,在教学中我首先展示了多年来在教学活动中拍摄成图片的一些作品(部分作品在技能大赛中展出并获奖,及报刊上发表)。目的是克服学生的畏难情绪,使得他们相信老师能办到的事,他们也能办到。在讲解作品时一一介绍:它们万变不离其中,都不过是由食用原料、特殊工具、特殊刀法和烹饪技术等构成。

二、温习已学刀工知识,触类旁通引导入门

在教学食品雕刻之前,同学们已初步掌握了一些烹饪技术,基本刀法,原料知识和制作的基本技能,

勇于交际。培养英语会话能力最主要的一点,简而言之,就是“一薄一厚”,即,嘴皮要薄,要勤说勤讲;脸皮要厚,要敢说敢讲。

四、学习策略的培养

1.从改变学习习惯入手。学习策略一般都渗透在一个人的日常行为习惯之中,所以,我们进行学习的主要障碍是不良的学习习惯,改变习惯就是提高学习策略水平。

2.放慢学习速度,克服急躁情绪。培养好的学习策略,必须从某一项具体的学习事件做起,放慢学习速度将有助于改变原有的不良习惯,在一件事情上做成功了,我们就对该类事情有了新的模式,今后,就会照该模式做下去。

3.小步子前进。不要企望一次成功,不要企望在较短的时间里就能收到明显的效果。要用小步子逐渐地抵达目标。

4.注重内心检验。在每一次学习事件里,我们都应当把一半的功

夫花在检验和反思上。比如说,你正在构思一小段英语短文,你可以先用几分钟想一想自己如何写,然后停下来,“检阅”一下自己这个“想”的过程,看看自己是怎样“想”的,可否做一些调整,接下去,再进行几分钟的构思。

5.反复磨练自己在学习事件过程中的那些瞬间活动。你读一篇文章,说或写一段话,那转瞬即逝的心理活动实际上是决定你的学习质量的关键性环节,你要抓住这样的关键环节,不断地锻炼自己,不断地提高这些瞬间的“工作质量”。

五、文化意识的培养

教师不仅要在课堂上结合教材设置情景,进行跨文化知识的介绍,在教学中引导学生比较英汉思维模式的差异,使学生认知、理解这种文化差异,有意识地参照得体、恰当的文化背景来进行交流;在课外,教师也应最大限度地创设良好英语文化氛围,如鼓励学生广泛地进行

课外阅读,多渠道地摄取文化养分,在阅读过程中多注意其中的文化细节,以便更深层地理解语言背后的文化因素,参照教材内容,以课本剧为依托,让学生参与戏剧表演,组织学生观看外国录像、电影,让学生通过感官与心灵接触目的语国家的文化信息,以轻松愉悦的心情体验外国文化并感悟其文化内涵。此外,教师还可以鼓励学生用英语与外国人接触,进行面对面对谈,或访问网站,与外国网友交流,让学生在直接的交流中理解外国文化、传播中国文化,锻炼跨文化交际能力。总而言之,在新课程实施背景下对学生进行跨文化意识的培养既是必要的,又是可行的。外语教学的任务就是培养高素质的具有深厚文化修养的外语人才。在高中阶段,注重对学生跨文化意识和交际能力的培养,是提高教学效率,培养学生外语综合运用能力的重要途径。

责任编辑 魏文琦