

# 西餐基础技艺课程教学改革的探索

邓臻迪

温州技师学院, 浙江 温州 325000

DOI: 10.61369/RTED.2025280002

**摘 要 :** 随着中国对外来文化的包容度与日俱增, 西式烹调在中国餐饮行业所占的份额也越来越大, 为了适应市场需要, 西餐课程越来越被各大中高职院校所重视。本文将谈谈如何将西餐基础技艺课程做教学上的改革, 以适应日新月异西餐厅厨师的岗位要求, 让学生不仅具备扎实的西餐基本工艺、合乎市场需求的职业素养, 还拥有一定的在西餐业的就业竞争力。

**关 键 词 :** 西餐; 教学改革; 基本工艺; 职业素养; 竞争力

## Exploration on the Teaching Reform of the Basic Western Cuisine Skills Course

Deng Zhendi

Wenzhou Technician Institute, Wenzhou, Zhejiang 325000

**Abstract :** With the continuous improvement of China's tolerance for foreign cultures, Western cuisine has been occupying an increasingly larger share in China's catering industry. To meet the market demand, Western cuisine courses have attracted growing attention from vocational colleges and technical secondary schools at all levels. This paper discusses how to carry out the teaching reform of the Basic Western Cuisine Skills Course, so as to adapt to the ever-changing job requirements for Western restaurant chefs. The reform aims to enable students to not only master solid basic Western cuisine techniques and possess market-oriented professional qualities, but also gain certain employability competitiveness in the Western catering industry.

**Keywords :** western cuisine; teaching reform; basic techniques; professional qualities; competitiveness

自改革开放以来, 在中国对外来文化的接受度急剧增长的同时, 西餐也逐渐走进了中国的大街小巷, 越来越成为一个优雅, 精致餐饮的代名词。在西餐业蓬勃发展的今天, 我们应该思考现在的西餐教学是否符合当下社会的职业需求, 应该要对传统的教学模式做何种改变, 以使得培养出来的学生能与社会餐饮无缝衔接。

### 一、优化教学内容, 提升学生学习西餐主动性

西餐作为一门新兴课程, 虽早有较为系统的西餐教材, 但普遍存在两方面问题, 一是教材重理论、轻实践。此类教材可以让学生系统的掌握西餐理论知识, 但在学生实操过程中不能给予学生形象、细致的参考, 使学生在课下的巩固复习不够全面, 甚至让学生失去学习西餐的兴趣; 二是教材过于注重描述实操细节, 轻理论。此类书虽能让学生在实操环节给予较为详细的指导, 但过于依赖此类教材, 也会让学生忽略对西餐原材料的了解, 对烹饪原理的掌握, 而这些理论知识在烹调过程中起到核心的作用。作为一本可以伴学生左右, 指导学生学好西餐的教材, 它应当不失系统、全面的西餐理论, 同时能将实操过程详细到每道菜谱。

优化教学内容比例, 提升学生西餐学习积极性。西式烹调不同于中式烹调一个很大的点在于西式烹调讲究利用食材的天然味道来增味, 这就给长久接触中式菜肴的学生的味蕾一个很大的难题, 他

们习惯了中式烹调的浓重口味, 很难给予清淡的经典西式菜肴一个很高的评价, 这就极大的降低了学生对与西餐的学习积极性。而现代西式菜肴虽同样不使用人工添加剂来增味, 但会融合各国菜肴的特色, 改变以往西餐给人的平淡味道, 换之以新奇的口味; 同时, 现代西餐还有着精致又多样的摆盘方式, 更加耐人寻味; 如此, 现代菜肴提升了学生学习西餐的兴致。因此西餐基础技艺实训的课时比例中, 除了需占约30%的西餐基础工艺实训, 应降低西式经典菜肴的课时比例, 努力挖掘学生更为感兴趣的现代西餐菜肴, 使得现代菜肴与经典菜肴的课时比例控制在3:1。

### 二、优化教学方法, 提升并保持学生学习西餐的求知欲

传统的西餐课堂中老师一边演示一边讲解, 学生在底下匆忙的记笔记, 这样的教学模式不利于培养学生学习的自主性, 学生

需要在两节课时间内，持续保持高度的注意力，并被迫接受一大批繁杂的新知识点，这样学生学习的主动性会大大降低，甚至会逐渐产生对西餐这门课程的疲倦感。我曾接到一个班，这个班的学生已经有3年中式烹饪学习经历，他们已经习惯中式烹调的时间之短，过程相对简单。在他们刚接触西餐课时，起初他们对西餐抱有很大的好奇心和积极性，但随着时间的推移，老师们的长时间演示，最终不到半学期他们就已经对这门课程产生倦怠，示范课上也疲于记下详细的做菜步骤，导致实训成绩欠佳，学生看不到好的成果，一部分学生更加自暴自弃，形成恶性循环，直至期末成绩非常不理想。鉴于此，在他们学习西餐的下一个学期，我对这门课的教学方法做了一些改变。考虑到做一道菜所要花费的时间比较长，在学期初，我选择做一些耗时短，过程较为不繁琐，口味不错的菜来唤醒他们对西餐的兴趣，并一改传统的老师先演示、讲解，学生后操作的传统任务驱动型教学方法。新的教学模式虽同样采用任务驱动法，但运用的方式大不同。约20到30分钟的理论课上我先将接下来要做的菜所涉及到的烹调方式、食材属性、以及做法做详细的讲解，同时在讲解过程中保持和学生良性的互动；紧接着就安排学生实训任务，我给他们每组学生（每组学生2至3人）分发了食谱卡，在食谱卡中详细记录了所要做的菜的详细步骤以及注意要点，给他们5至10分钟的时间上网寻找更多相关资料，让他们仅根据我所讲述的要点及食谱卡上的制作过程，将这道菜做出来；在做菜的过程中，每组学生都有积极参与进来，由于没有老师事先的示范，他们做的格外谨慎，生怕做的菜离标准超出太多，被其他组同学笑话，所以每组同学做得很投入，期望自己做得菜就是老师眼中的“标准菜”。随后，经过我的点评后，这时我才去做这道菜的示范。但此时的他们会带着更多的注意力和问题来上示范课，他们会着急地等待着我的示范来给他们一一解开心中的疑惑，“为什么我做这道酱汁的稠度把控不好？”，“我应该怎么把控这道菜的口感？”，“老师做菜的手法同我的有什么区别？”等等问题。

任务驱动法经过这样的改变之后，学生不光对极有挑战性的食谱任务有很大的兴趣，他们不管在理论学习环节还是老师示范环节大都表现的兴致勃勃。虽然，起初学生每次的实训结果都不算好，每组做出来的菜都不同，但这是一个良性循环，他们渐渐养成了老师示范以及讲解理论时认真听讲的好习惯，所以，在学期中后期，他们的实训表现越来越专业，做得菜也越来越贴近标准。

### 三、教学评价标准化，增强反馈的价值性和时效性

在学生们辛苦完成一道菜品后，若没有及时的给予准确而有效的评价，那么学生作品做的再好也没有任何意义。对于西餐，一道菜肴的评价标准不能简单的用“色、香、味、形”来笼统的评价学生所做菜品，这不仅会让学生对如何做好一道西餐一头雾水，还会因为模糊的评价让学生错以为，只要菜做得差不多，过得去就行了，这样消极对待评价的态度，无益于他们养成“工匠精神”，精益求精，并且无法使他们的西餐手艺有所突破。

因此，根据西式菜肴制作过程繁杂，注意要点较多的特点，我对学生实训成品的评价做了一个细分；在我所做的评价表中，不仅是对菜肴的最终成果有详细的点评，还有对制作过程的操作要点进行评价。比如上一个学期，学生们做了一道“嫩烤猪里脊佐奶油酱配香煎白磨”，在他们的实训过程中，我会从他们应具备的职业素养出发，从他们“是否在操作时及时清理台面，保持台面工具摆放标准”，“是否在处理完肉类后及时清洗砧板及刀具”，“是否保持炉灶周围整洁”，“是否及时清洗锅具”等方面来详细评价学生在操作时的职业习惯是否养成，并给与加分或扣分，以此督促他们养成良好的卫生习惯，让他们意识到作为准厨师首先应做到食品卫生安全；另外，还从烹制菜品的注意要点出发，从他们“是否有给猪里脊做预处理”，“是否在煎白磨时做到不翻动，保持高火”，“做酱汁的增稠时黄油是否出现油水分离”等注意要点做具体要求，养成他们在操作过程中注重细节的习惯，还能让他们在操作后根据自己所得的评价表，知道自己的菜品成败关键在哪儿，有处可寻；使他们学会从哪几个方面把握菜品质量。

### 四、改善教学环境，提高学生就业竞争力

在著名的《菜根谈》里有这样一句话“徜徉与山林泉石之间，而尘心渐息夷犹于诗书图画之内，而俗气潜消”，内心再浮躁的人长留于山水之间，内心的烦躁也会逐渐平息，可见环境对人的影响力是不可小觑的，而教学环境的改善，无论是“硬件”还是“软件”，对老师或学生都是非常有利的。

西餐是一样舶来品，在硬件上，往小了看，它远没有中餐来得精简，只需要一把菜刀就可以烹制各类菜肴，而西餐则少3把刀，多则十来把，如此依赖工具的烹调方式，如果缺少足够的硬件支撑，师生们所能烹制的菜品范围会受到限制；而学生在进入社会餐饮时，如果面对从没有使用过的刀具或设备，也会束手无策，不利于他们把握来之不易的就业机会。而良好的硬件环境，能有效地模拟餐厅厨房，使他们更容易融入社会餐饮环境，提升就业竞争力。

另外，“软件”的提升，即聘请在西餐厅工作的兼职教师或是课程模式信息化，同样对学生追赶上西餐日新月异的发展脚步，适应餐饮市场的风云变化和增强学生就业自信有较大帮助。

综上所述，如果西餐课程要打破传统教学模式的束缚，以让学生们对西餐保持强烈的好奇心，由学生被动接受新知识的状态转为主动学习以及增强学生职业竞争力，使学生轻松适应社会岗位这些方面来看，我们就要在教学内容、方法、环境以及反馈给学生的评价上做创新改变，努力使我院的西餐课程愈发成熟。

### 参考文献

- [1] 汪晓琳. 西餐工艺课程教学改革实践探索 [J]. 农产品加工: 下, 2013(11):2.
- [2] 丁辉. 理实一体化在西餐教学中的探讨 [J]. 武汉商业服务学院学报, 2013(1):4.
- [3] 袁林. 理实一体化在西餐教学中的探讨 [J]. 海峡科技与产业, 2017(3):2.