

小班手工粽子教案反思 制作粽子心得体会 (精选5篇)

作为一名老师，常常要根据教学需要编写教案，教案是教学活动的依据，有着重要的地位。怎样写教案才更能起到其作用呢？教案应该怎么制定呢？下面是小编整理的优秀教案范文，欢迎阅读分享，希望对大家有所帮助。

小班手工粽子教案反思篇一

一、引言部分（200字）

粽子是中国传统的美食之一，它既是端午节的特色食品，也是家庭和睦团聚的象征。制作粽子是一门独特的手艺，而且因为地区差异，不同地方的制作方法和口味也有所不同。在我家乡，制作粽子既是一种传统，也是一种乐趣。经过多年的实践和总结，我积累了一些关于制作粽子的心得体会，愿意与大家分享。

二、材料准备和填馅（200字）

制作粽子的第一步是备好全麦粽叶、糯米、肉类和其他辅料。全麦粽叶是制作好粽子的重要保证，选择鲜嫩的粽叶能够增加粽子的香味和口感。糯米是粽子的主要成分，泡发后要控制好水分的比例，使糯米口感醇香。填馅是制作粽子的关键步骤。不同地区的填馅方式各有不同，有肉粽、豆沙粽、五仁粽等等。无论选择什么样的馅料，关键是要掌握好配料的比例和烹饪的时间，才能保证馅料的鲜美。

三、绑制和煮熟（200字）

填好馅料后，将粽子进行绑制。绑制是制作粽子过程中最复杂的环节之一。首先要选择合适的粽叶，应该是整齐的，不

易破损。然后将粽叶用手巧妙地包裹住糯米和馅料，用细绳或粽叶的叶蒂进行系紧。绑制的过程需要有耐心和一定的技巧，只有绑得牢靠，煮熟后的粽子才能保持形状和口感。接下来就是煮熟粽子的过程，要用大火小火交替煮至熟透，大约需要2到3个小时，熟透的粽子皮饱满，糯米香糯，看起来十分诱人。

四、口感和调味（200字）

制作好的粽子，口感是至关重要的。粽子煮熟后，外面的粽叶应该饱润有光泽，吃起来有一种诱人的香气扑鼻而来。糯米应该保持韧性和黏性，但不应过腻。馅料和糯米的协调搭配，是粽子可口的关键所在。所以，除了选择好的馅料，适当的调味也非常重要。在煮熟粽子的过程中，可以加入少量的盐或糖，以增加粽子的味道。此外，还可以尝试加入一些特色的调料或配料，如莲子、红枣等，以增加粽子的口感。

五、心得与总结（200字）

制作粽子是一项需要技巧和耐心的工作。通过多年的实践，我深刻体会到制作粽子的乐趣和意义。制作粽子不仅仅是为了满足口腹之欲，更是家庭团聚和传统文化的延续。在这个过程中，我们可以和家人一起挑选材料、包裹粽子、一起品味制作的成果，享受到传统美食带来的幸福感。同时，制作粽子也是一门传统技艺的传承，我们要努力学习和保护这门手艺，共同将制作粽子的传统文化传承下去。

总之，制作粽子不仅仅是一种美食的制作过程，更是一种文化的传承和家庭的团聚。通过制作这一特色食品，我们更加感受到了传统文化的魅力和家庭的温暖。我深信，只要我们把这门手艺用心学习和传承下去，粽子这道美食就能继续在我们的生活中流传下去。

小班手工粽子教案反思篇二

制作需要准备的材料和工具：

彩纸、剪刀。

手工diy步骤方法：

第1步：

非礼勿听，做的耳朵软的人很多，我就是个。

第2步：

看到这只猴子，就想要剪一个，勉励自己。

第3步：

心里一定要预剪一次。

第4步：

线条要流畅灵动。

第5步：

喜欢吗？

第6步：

一起玩吧。

第7步：

如图。

第8步：

成品效果图。

第9步：

小班手工粽子教案反思篇三

粽子是一道富有中国传统文化特色的美食，以糯米为主料，包裹在竹叶中蒸制而成。制作粽子需要一定的技巧和经验，通过多次尝试和总结，我渐渐掌握了制作粽子的要领，并且在其中体会到了许多乐趣和感悟。下面我将分享我制作粽子的心得体会。

第一段：准备工作

制作粽子的第一步是准备工作。首先要准备饭料，糯米是制作粽子的主要原料，要提前浸泡几小时，使其充分吸水，煮熟后更加粘稠。在煮熟的糯米中可以加入些许盐和油，使其更加美味。此外，还需要准备粽叶，粽叶上涂抹一层食用油，粽子才能更加鲜香。准备工作的时间虽然是比较繁琐的，但是却是制作粽子过程中不可少的一环。

第二段：包粽子

包粽子是一个需要技巧的过程，我的心得是在包粽子之前，将准备好的糯米放入冷水中稍微浸泡一下，这样糯米可以变得更加粘稠，方便包裹。接着将粽叶展开，将糯米放在粽叶的中央，然后加入自己喜欢的馅料，可以是肉类、豆沙、蛋黄等等，馅料要适量，不要过多或过少。最后，将粽叶包裹起来，用丝线扎好。包粽子需要有耐心和细心，只有慢慢包扎，才能保证粽子的形状和口感。

第三段：蒸制过程

包好粽子后，就可以开始蒸制了。大概蒸制的时间是两三个小时，可以根据粽子的大小来调整时间。我发现，在蒸制的过程中，需要定期给粽子加水，保持足够的蒸汽，这样才能使粽子蒸得更加熟透。另外，在蒸制之前，可以在锅底铺一些竹叶或者菜叶，这样可以防止粽子粘底，也增加了粽子的香味。

第四段：品尝与分享

粽子蒸熟后，就可以享受美味了。打开包好的粽子，一股浓郁的香气扑鼻而来，色香味俱佳。粽子的口感软糯，糯米黏在一起，加上不同的馅料，每一口都是满口的幸福。我喜欢将制作好的粽子分享给亲朋好友，大家围坐一起，品尝着美食，相互交流心得，这是一种快乐和幸福的时刻。

第五段：心灵的感悟

通过制作粽子，我深深地感受到了传统的文化魅力和家庭的温馨。粽子虽然只是一个小小的食物，却承载着悠久的历史和文化。在制作粽子的过程中，我单位了一份耐心和细心，也增进了对家庭的热爱和责任感。粽子的制作需要一次次的实践和探索，但每一次的尝试都值得，因为它不仅仅是美食，更是一种独特的传统文化的体验。

总结起来，制作粽子是一项技巧性很高的任务，但通过多次实践和总结，我逐渐掌握了包粽子的技巧和方法。在制作粽子的过程中，我享受到了糯米的口感和香气，感受到了传统文化的魅力和家庭的温馨。制作粽子不仅是一道美食，更是一种精神的体验，它象征着对传统文化的珍视和传承。我相信，在未来的日子里，我会继续制作粽子，并将这个美食的传统文化传递下去。

小班手工粽子教案反思篇四

八宝粽子，特色传统名点，端午节节日食俗，关于端午节吃粽的来历，说法不一。下面，小编为大家分享八宝粽子的制作方法，快来薛薛吧！

3、将两片粽叶重叠，光面朝上；

4、将适量的馅料放在粽叶上；

5、将粽叶的两条长边往上折，盖住馅料；

6、再将粽叶叶尖的那一头折起来刚好盖在有馅料的`地方；

7、然后将粽叶另外的一头也折起来；

8、将多余的粽叶再往下折(或者剪去也可以)；

9、然后用绳草将其绑起来；

10、将包好的粽子放入高压锅内，倒入淹过粽子的水，盖上锅盖，大火烧开后转中火煮约一小时后关火，泄压后开盖取出即可。

2、绑粽子的时候要稍微绑紧一些，这样粽子在煮的过程中才不至于松散开来；

4、对于新手朋友们来说，刚开始包的时候馅料不要放得太多，少放一些馅料好操作一些。

小班手工粽子教案反思篇五

制作需要准备的材料和工具：

彩纸、笔、剪刀。

手工diy步骤方法：

第1步：

对折在对着。

第2步：

展开。

第3步：

折纸的三分之一。

第4步：

另一边也一样。

第5步：

按图上画。

第6步：

剪完后。

第7步：

展开☺(^o^)/漂亮的雪花制作完成！