

火烧云教学设计一等奖部编版(汇总5篇)

每个人都曾试图在平淡的学习、工作和生活中写一篇文章。写作是培养人的观察、联想、想象、思维和记忆的重要手段。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的范文吗？下面是小编为大家收集的优秀范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

火烧云教学设计一等奖部编版篇一

来了。

是五彩缤纷的，把街上男人的脸照的红彤彤的，像喝醉了酒似的。把女人的脸照的红扑扑的，好像变的羞答答。

为什么的颜色是五颜六色的？我想应该是天上的那朵淘气的白云，不小心把调色板打翻了，所以天空一会儿红彤彤的，一会儿金灿灿的，一会儿半青半黄，一会儿半紫半百合色。

等了一会儿，天上的变成了一匹奔腾的烈马，一会儿它的尾巴不知掉哪里去了，马的眼睛也跟着“消失”了，一会儿它的身上好像着了火一样，过了一会儿，就“消散”了。一会儿变成了一个“火”字，倒过来却像个“牛”字，但斜着看又像个“鸟”字，真是个大书法家呢！一会儿又变成了一个黑洞，旁边的好像被黑洞吸走了似的。但很快也消失的无影无踪了！

太阳就要从西山落了，也慢慢地离开了！

火烧云教学设计一等奖部编版篇二

夏天，夕阳西下的十分美丽。在我看来它甚至可以胜过黄山的云海、庐山的瀑布、烟台的海……为什么我会这么说呢？

只要你听了我下面的介绍，就会相信了。

记得暑假的一个傍晚，妹妹让我去阳台看一种奇怪的云，我抱着好奇的心情和妹妹一起走到了阳台上。我抬头向天空望去，当时我惊呆了。因为，我从没有看到比这更的美丽的。

那将黄灿灿的光辉洒向大地，使整个大地都洋溢着诗意。有时，它像一个魔术大师在耍弄着多棱镜、万花筒，如黄茸茸的小兔在跳跃，如振鬃长啸的骏马在奔腾，如张牙舞爪的蛟龙在腾飞，如五彩缤纷的孔雀在开屏……但有时它又像一位驯养师。驯养师有时驯养威猛雄壮的狮子，有时驯养乖巧可爱的哈巴狗，有时又驯养凶猛无比的小鲨鱼……真是应有尽有，目不暇接。

我和妹妹看得目不转睛，生怕这奇妙的瞬间突然消失。然而它变化的太快了，令人眼花缭乱，无法细细欣赏，确实是一种遗憾，如果我有架高级摄影机将这些活生生的景色全部照下来，那该有多好呀！

在此，我感谢大自然赐给我们这么多美丽的景物。在此，我呼吁大家要保护大自然，如果不保护大自然，以后就没有这样美的景色了。

火烧云教学设计一等奖部编版篇三

火烧是一种古老而又传统的烹饪方法，它在中国饮食文化中扮演了重要的角色。作为一名厨师，我有幸学习和掌握了火烧的制作技巧，通过多年的实践，我深深体会到了火烧给人们带来的美味和快乐。下面我将分享一些我的心得体会。

首先，火烧的火候对于制作成功与否至关重要。烹饪是一门精细的艺术，仅仅把食材放在火上烤不是火烧，要想制作出香气四溢、色香味俱佳的火烧，需要对火候有着准确的掌握。火候的掌握不仅涉及到温度，也和时间息息相关。只有火候

恰到好处，食材才能煮熟不焦糊，口感才能酥软多汁，这对于制作一道成功的火烧至关重要。

其次，火烧的制作需要熟练的技术和过硬的功底。在制作过程中，需要将食材的选择、切割、腌制、烹煮等多个环节都进行到位。对于食材的选择来说，要根据食材的口感和品质要求进行合理的搭配。切割技巧则决定了食材的形状和大小，要求切割得整齐美观。腌制是提高火烧鲜美程度的重要环节，只有经过适当的腌制处理，食材才能更好地吸收调味品的味道。最后，烹煮环节必须熟练掌握火势和火候，关键时刻掌握好时间，让食材烤制出完美的色泽和口感。

第三，火烧的食材要保证新鲜和优质。食材的品质首先决定了火烧的味道好不好。只有选用新鲜的食材，才能保证食物的口感和风味。在选择食材的同时，还需要考虑到食材的新鲜度和营养价值。对于海鲜类食材来说，尽量选择保存在低温环境下，确保食材新鲜度。对于蔬菜类食材来说，要选择表皮鲜嫩、没有破损的，以确保火烧达到最佳的口感和风味。

第四，火烧的制作需要注重细节和精益求精的态度。在制作火烧的过程中，任何一个细节的疏忽都可能导致失败的结果。比如，调味品的用量不准确，食材的清洁工作不到位，火力的掌握不恰当等等。这些细节看似简单，但却需要厨师在日常的训练中不断积累经验，磨练技术，使自己在制作火烧的过程中追求完美，不断追求品质的提升。

最后，火烧的制作需要注重团队合作和沟通。在餐饮行业中，团队合作的重要性不言而喻。火烧的制作通常需要多人协作，其中每个人都扮演着重要的角色：比如负责准备原材料的、负责调配调料的、负责烹饪的等等。在协作过程中，团队成员之间需要相互配合、沟通交流，确保每一个环节都顺利进行，达到整体的工作目标。

总结起来，通过多年专业的实践经验，我对火烧有了更深刻

的理解。火烧不仅是一种传统的烹饪方式，更是一门艺术。烹饪火烧需要掌握精准的火候、熟练的技术和过硬的功底，同时注重食材的品质和新鲜度，注重制作过程中的细节，并且要注重团队合作和沟通。这些都是我在制作火烧过程中所体会到的重要经验和心得，也是我在烹饪道路上不断追求的目标。

火烧云教学设计一等奖部编版篇四

火烧是一种非常具有巴蜀地方特色的美食。它将烧烤与烧火腿结合在一起，让吃货们爱不释口。我曾经吃过很多家的火烧，它们各有特色。但是，其中一家的火烧让我印象深刻，它不仅味道妙不可言，而且一个多小时后我还能感受到口中的余味，这家店的火烧简直是绝品。今天，我想分享一下我的火烧心得体会。

第二段：火烧的制作过程

火烧的制作过程分四个步骤：腌制，烤制，烟熏和熟化。首先，将原料——嫩火腿剁成一寸见方的小块，加入多种辅料进行腌制，时间最好在24小时以上。其次，将腌制后的小块火腿平铺在炭火上进行烤制，用中火烧10分钟左右，直到表面微焦微黄。这是和一般的烧烤最不一样的一步，它覆盖了火烧烟熏独特的风味。然后是烟熏的过程，将烤制后的小块火腿悬挂在烟囱内进行烟熏。最后，将熟化后的小块火腿切成5毫米左右的薄片提供给顾客。

第三段：口感和味道的品尝

火烧的口感细嫩、软糯、香醇，吃在嘴里有一种鲜嫩多汁的感觉。一入口，内里密生的火腿筋完美的融入肉味和辣椒的香味，是味觉的一个极大的刺激。品尝火烧时，其味道香醇，烟熏味自然而不刺鼻，是让人陶醉的好味道。

第四段：火烧与伙伴共同品尝的感受

与朋友共同品尝火烧，是一种无形的享受。在用餐的时候，享受来自伙伴的快乐和调侃，体验火烧的美妙味道，让人体会到生命中珍贵而美好的时刻。这种感受是独一无二的，也是我喜爱火烧的一个重要原因。

第五段：结语

火烧是一种不仅具有特色、美味的巴蜀传统小吃，更是一种感受美好生活的方​​式。它境界很高，从它的烤制到熏制，都需要一定的时间和技巧。能够品尝到地道的好火烧，是一种美好的回忆，也让人感受到生活中多元化的美好。让我们珍惜和感恩身边的小吃，在品尝美味的同时，也享受生命美好的时刻吧！

火烧云教学设计一等奖部编版篇五

晚饭过后，上来了。金灿灿的霞光照着我们家的'大水缸，大水缸就变得红通通的了。黑狗变成紫檀色的了。河边的小鸭子变成金色的了。喂小鸭的老奶奶在树下靠着，笑眯眯地看她那可爱的小鸭子变成小金鸭了。她说：“你也变成金色的了！”话音刚落，一个小孩儿走过来说：“奶奶您的头发也变成红的了！”

这地方的变化有很多很多，一下红灿灿的，一下黄橙橙的，一下半灰半金，一下半百合半茄子紫，葡萄灰、梨黄、紫檀色，这些颜色天空都看得见。还有一些没有见过的，说不出的颜色。

一会儿，天空中出现了一只金狼正在追赶几只小金羊。小金羊仿佛在叫救命，可还是被金狼给捉住了。金狼发现一只小金羊的尾巴不见了，我们正在帮小金羊找尾巴，可是一转眼的时间，那几只小金羊变模糊了，金狼也没了。

忽然天空中出现了一只小金鼠抱着一个大松果。小金鼠美美地闻着那个芬芳扑鼻的大松果，脸上露出满意的笑容。小松果有一双又尖又短的小耳朵，一个大大的尾巴摇来摇去，非常可爱。过了一会儿，小金鼠不见了，大松果也不见了。

接着又来了一位爷爷和一棵苹果树。老爷爷正在摘苹果。过了一会老爷爷走进了一片森林就不见了踪影，苹果树也不见了。

云给我们变了一个小魔术，我们看到地美丽的小孔雀在炫耀，看到可爱的小兔子在玩圆圆的球，看到怒吼的任性的黑风暴横行无忌，席卷长空，看到凶狠无比的狮子在空中发威，云这个魔师真伟大！

是什么？是可以千变万化的彩云，是可以变成五彩缤纷的云朵。

我爱你，我爱你的点点滴滴，我多么想飞到你的身边陪你玩。