

普通中学劳动技术课试用教材

学会生活

自立篇



气象出版社

普通中学劳动技术课试用教材

学会生活

自立篇

气象出版社

(京)新登字 4 号

普通中学劳动技术课试用教材

学会生活

自立篇

北京西郊白石桥路 46 号

气象出版社出版发行

石家庄北方印刷厂印刷

787×1092 1/32 5.25 印张 84 千字 1993 年 6 月第 1 版

1993 年 6 月第 1 次印刷 印数:1-10000 定价:3.40 元

ISBN 7-5029-1018 -6/G·0192

说 明

为了认真执行国家教育委员会关于对普通中学劳动技术课教学的一系列要求,深化我区普通中学的教学改革,我们根据国家教育委员会颁布的《全日制普通中学劳动技术课教学大纲》(试行稿),并结合学生实际,编写了劳动技术课试用教材:《学会生活》。

全书共二十多项内容,涉及吃、穿、住、行、用日常生活的五个方面。全书将趣味、知识与实用技能融为一体,以提高学生动手能力为主线,按四季交替编排了教学内容。各部分内容即相互衔接,又可独立成篇。

通过学习这本教材,要使学生初步掌握生活服务的有关知识,学会自己动手料理日常生活并能参与基本的生活服务劳动,从而锻炼自立能力,培养劳动观点,养成良好的劳动习惯,使我们中华民族艰苦奋斗、勤劳质朴的美德在新时期得到发扬。

本书的编写和这次修订得到了北京市教育局中教处鲍贤俊处长等各位领导的热情关心和指导。在此,我们表示衷心感谢。

经过这一轮使用后,拟对本书进行一次较大的修改。因此,请多提宝贵意见。

修订者

1993年5月

44993/17

目 录

第 一 课	餐巾叠花	
	——实用性 与 艺术性相结合的餐桌文化	(1)
第 二 课	冷荤造型	
	——美化餐桌,增添气氛	(8)
第 三 课	手工缝纫	
	——学做针线活	(17)
第 四 课	洗涤、熨烫、收藏	
	——衣物的保养	(22)
第 五 课	鞋的保养与维修	
	——千里之行,始于足下	(31)
第 六 课	胡萝卜的烹制	
	——与人参相媲美的佳品	(37)
第 七 课	编织	
	——多姿多彩的经纬结构	(40)
第 八 课	居室设计	
	——因地制宜,合理利用空间	(51)
第 九 课	保险丝	
	——家用电器的卫士	(55)
第 十 课	发酵面塑	
	——简便的手法,夸张的造型	(60)

第十一课	包馅面食的制作	
	——具有民族特色的传统美食·····	(64)
第十二课	方便手提包的制作	
	——旧挂历的妙用·····	(66)
第十三课	合订本册	
	——书报收藏的技能·····	(71)
第十四课	编结	
	——古老的工艺,现代的风韵·····	(77)
第十五课	封闭型纸篓的制作	
	——废弃包装盒的新生·····	(107)
第十六课	自行车的保养与维修	
	——运转自如,行程万里·····	(111)
第十七课	粤味盐焗鸡的简化烹调法	
	——速成的风味菜·····	(126)
第十八课	机械缝纫	
	——手脚并用,飞针走线·····	(129)
第十九课	旧衣改短裤	
	——巧制新装·····	(134)
第二十课	腊染布座垫的制作	
	——美观、舒适的生活用品·····	(141)
第二十一课	扎染手帕	
	——偶然与必然的有机配合·····	(152)

第一课 餐巾叠花

——实用性与艺术性相结合的餐桌文化

典雅的环境，优美的乐曲，丰盛的菜肴。随着物质文明和精神文明的迅速提高，人们对饮食美学的要求越来越高。在改革开放十多年的今天，我国人民已不只以求温饱为足，而要求饮食文化向高层次发展。餐巾和餐巾纸在家宴上的出现，体现了当代人们卫生、饮食、文化素养的提高。

餐巾，又称口布、茶巾。餐巾的使用在我国已有近百年历史。作为卫生用品，在进餐时可用它擦拭碗筷，也可围在胸前或摊在膝上，以防菜汤、酒水沾污衣服。作为美化台面的装饰品，餐巾叠花那生动形象的造型，会为酒席增添轻松、欢快的气氛。雪白的餐巾花，会给宾客以洁静、优雅的艺术享受。

餐巾布叠花造型多样，常用的就有一百多种。无论动物形象还是植物形象，造型都很美而且充满生趣。

本课向同学们介绍两种植物花型、一种动物花形的折叠方法。

【工具材料】

餐巾或大块手帕一块。

【制作过程】

一、荷花形叠法

(一) 把餐巾对折两次成四层正方形 (图 1、2、3)。

(二) 四角在左，两角在右，从对角线拿褶，可推捏也可折叠，中间用左手捏住 (图 4、5)。

(三) 下角向左上折回，左手拇指压住。右手把上面四个角打开成四个荷花瓣形，然后插入杯中 (图 6、7)。

二、寿桃形叠法

(一) 两次对折成四层正方形 (同图 1 至图 3)。

(二) 将外侧两角从对角线往回折 (图 8)。

(三) 从对角线拿褶 (图 9)。

(四) 下角向左上折回，左手捏住，上面打开两侧角为叶，中间四层连角打开为寿桃，开口朝前插入杯中 (图 10、11)。

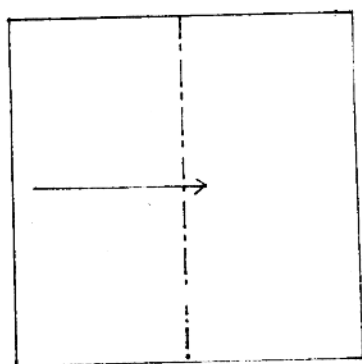


图 1

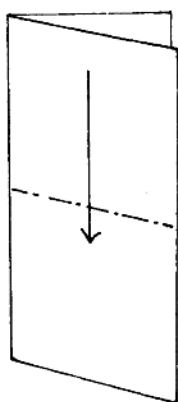


图 2

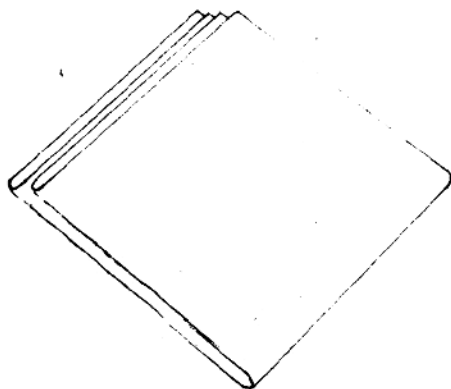


图 3

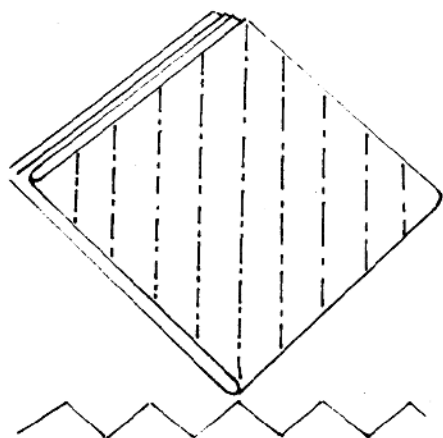


图 4



图 5



图 6



图 7

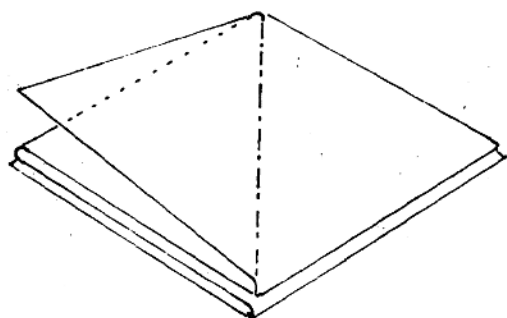


图 8

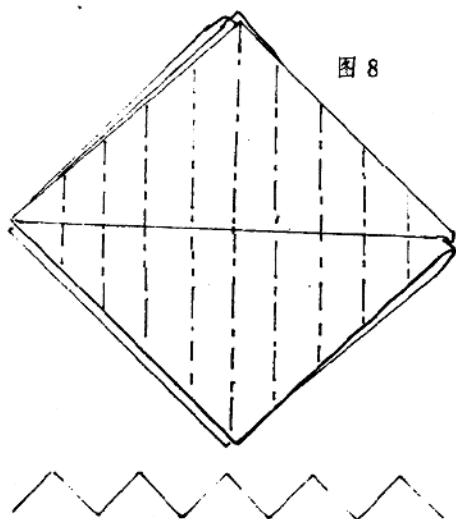


图 9

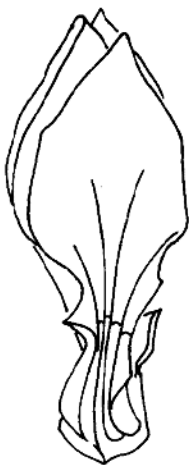


图 10

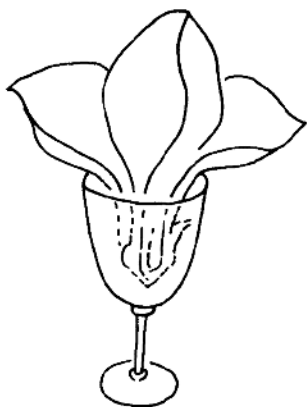


图 11

三、孔雀形叠法

(一)整块餐巾平打开，其中相对两角向里对卷，下面要卷紧(图 12)。

(二)卷成领带角状，一边尖，一边呈桃形，桃形两边要对称(图 13)。

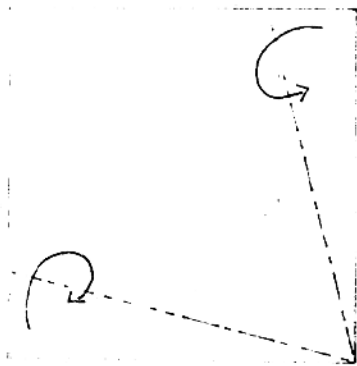


图 12

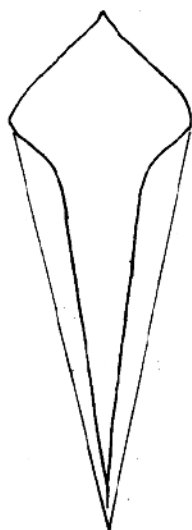


图 13



图 14

(三) 反回折，尾大身体小，捏出孔雀头，然后插入杯中（图 14）。

【课业练习】

每个学生练习折出以上三种花式，学会后选一喜欢的花式叠好，插入水杯中。

第二课 冷荤造型

——美化餐桌，增添气氛

饮食文化代表着一个国家和民族的文明程度，一个人的饮食习惯，体现一个人的文化素养。中国饮食文化源远流长。近年来，色、香、味、形俱佳的中国菜肴及精美的食雕艺术，在国际上多次赢得很高的赞誉。

冷荤造型艺术即凉菜花式拼摆，是中国烹饪的一个重要领域。花式拼摆形与色尤其重要。作为宴席首菜，凉菜可观赏的时间比热菜长，给人以深刻印象，既可增进食欲，诱其品味，又能增添席间欢乐气氛。一道菜，首先是视觉感受，观其形色，进而嗅其香气，最后是细品其味道。形与色不可忽视。在大型宴会上，丰盛多彩的凉菜花式可为宴会增辉；亲朋小聚，家庭便宴，精炼别致的凉菜拼摆也可为餐桌添彩。特别是出自同学之手的佳作，更能令亲友家长赞叹。

冷菜花式拼摆造型简称冷拼，是将各种凉菜按一定次序在盘中摆成一定形状。构成美的形式，形成高雅情趣。可设计一定骨架结构，用点、线、面组成图案形，也可设计摆拼山水、花鸟、动植物等象形图式，形成富有意境的画面。

冷拼原料广泛，各种熟肉食、禽蛋类、蔬菜类、水果类等都可选用。运用材料本身的形与色，适合的刀工技法，合理的组合成多种冷拼图案。下面介绍两种图案式拼摆和两种象形式拼摆。

一、同心圆、十字交叉图案形

【工具材料】

盘子一个，圆火腿 250 克，松花蛋 2 个，鹌鹑蛋 4 个。

【制作过程】

（一）刀工

1. 圆火腿切半圆形片。
2. 松花蛋切六瓣，鹌鹑蛋切成两瓣。

（二）拼摆骨架

十字交叉，同心圆（图 15）。

（三）拼摆顺序

1. 鹌鹑蛋摆在中心，为圆的花心（图 16）。
2. 十字交叉摆放上半圆形火腿（图 17）。
3. 松花蛋点缀（图 18）。

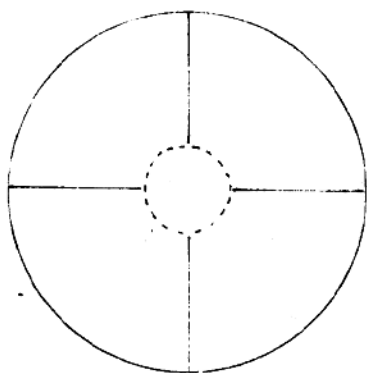


图 15

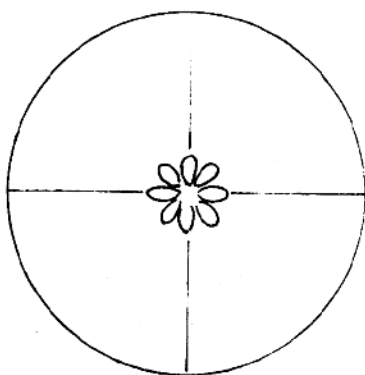


图 16

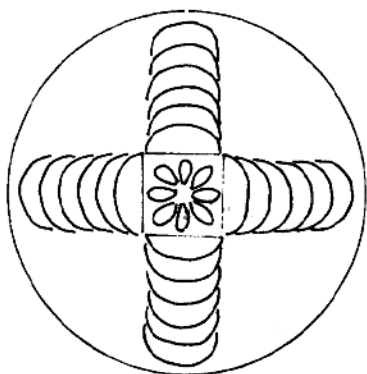


图 17

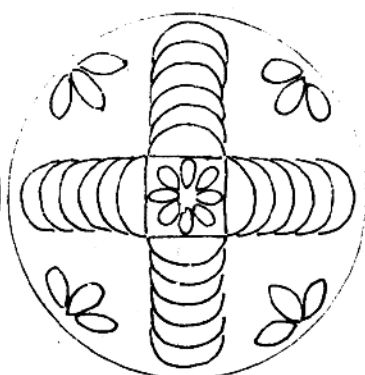


图 18

二、梅花图案形

【工具材料】

黄瓜一条，小香肠 250 克，鹌鹑蛋四至五个。

【制作过程】

(一) 刀工

1. 黄瓜切小长方形片。
2. 小香肠切椭圆形片。
3. 鹌鹑蛋切两瓣。

(二) 基本骨架

五角形、同心圆 (图 19)。

(三) 拼摆顺序

1. 鹌鹑蛋摆圆心，五片香肠定外五点 (图 20)。
2. 香肠片按一、二、三、四、五、四、三片的排列顺序自外向内摆放成五个花瓣 (图 21)。
3. 黄瓜按五、四、三、二片的排列顺序往里摆好 (图 22)。

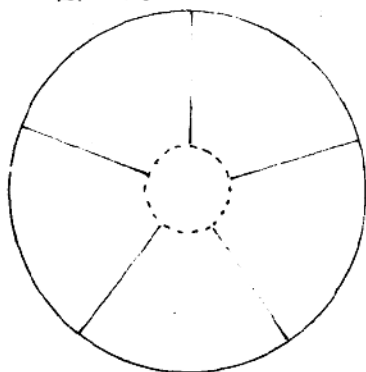


图 19

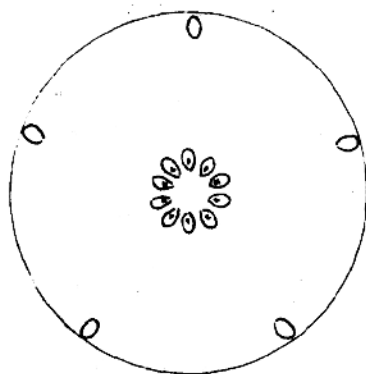


图 20