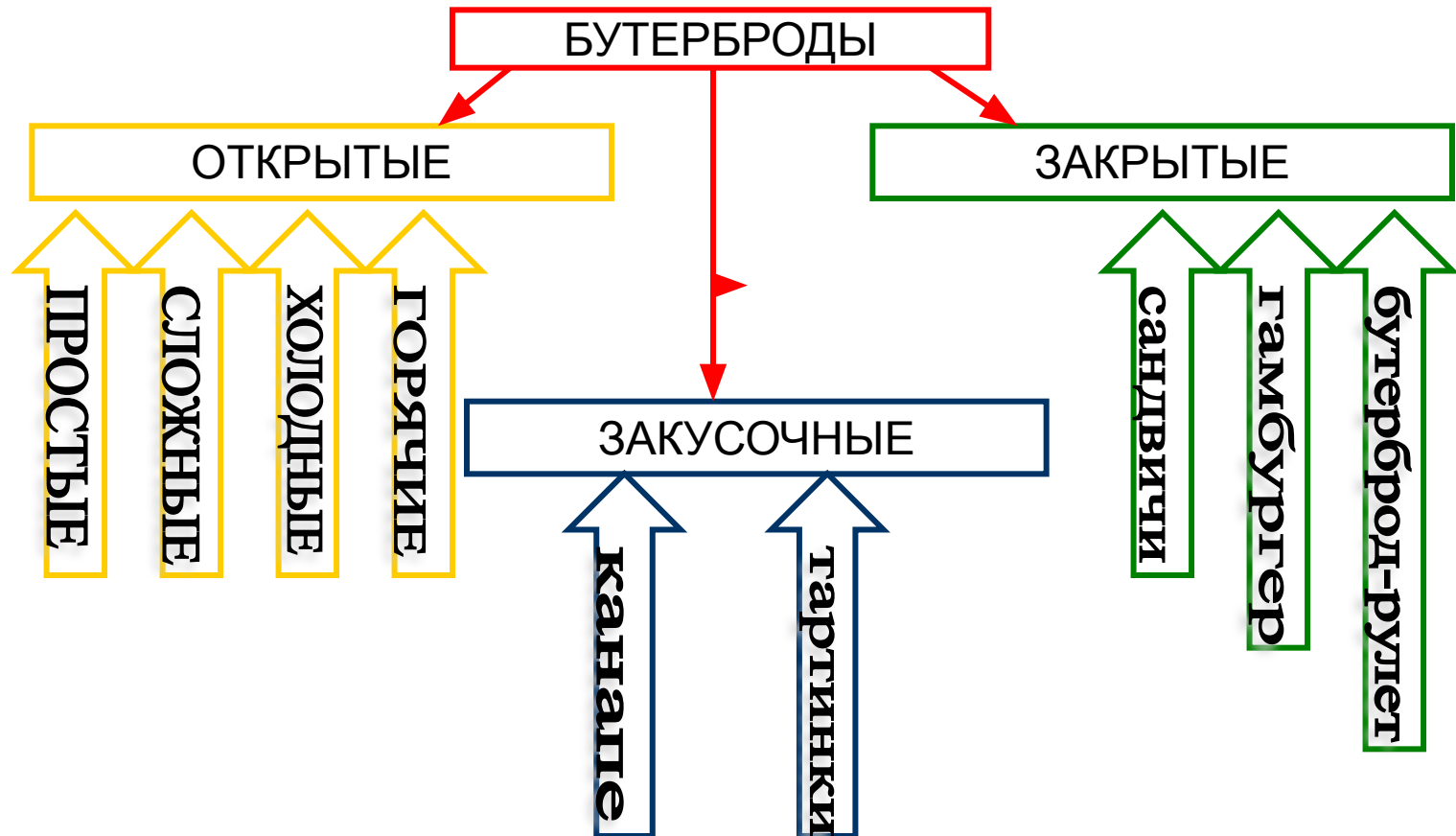


Бутерброды и горячие напитки. Приготовление и оформление бутербродов.

5 класс



Бутерброд (с нем.яз. «хлеб с маслом») – блюдо состоящее из хлеба и других продуктов, которые кладут на хлеб.



Открытые бутерброды



Простые – используется один вид продукта



Сложные – используется несколько видов продуктов



Закрытые бутерброды



- **Сандвич** – холодный бутерброд;
- Используется два ломтика хлеба и любой продукт между ними.
- Количество слоёв бутерброда зависит от его вида и назначения.

Гамбургер – булка, внутри которой находятся горячие продукты с приправами и специями.



Бутерброд-рулет – для приготовления используется свежий или белый хлеб, который легко сгибается и не ломается, если его сворачивать.

Нарезается непосредственно перед подачей на стол.

Закусочные бутерброды



Канapé – маленькие бутербродики размером 3х3 см

Тарталетки - корзиночки, выпеченные из сдобного пресного теста.

В них подают салаты и паштеты.

Тарталетки должны съедаться вместе с начинкой.



Технология приготовления бутербродов

Основа	Продукты	Последовательность приготовления
хлеб батон булка	Консервы, колбасы, сыры, овощи, фрукты и др. продукты	<ol style="list-style-type: none"><li data-bbox="967 668 1783 825">1. Хлеб нарезать тонкими ломтями: для открытых – 1,5 -2 см, для закрытых – 1 см.<li data-bbox="967 848 1783 1062">2. Хлеб полностью накрывают продуктами: ветчину, мясо, колбасу, сыр нарезают тонкими ломтиками или измельчают.<li data-bbox="967 1085 1825 1242">3. Продукты для бутербродов подготавливаются перед тем, как нарезать хлеб.

Требования к качеству бутербродов

- Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед подачей;
- Горячие бутерброды должны быть определенной температуры;
- Продукты, входящие в состав бутерброда, должны быть свежими;
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктами.
- Срок хранения бутербродов в холодильнике при t 4-8 С – 3 часа.

Горячие напитки

чай

кофе

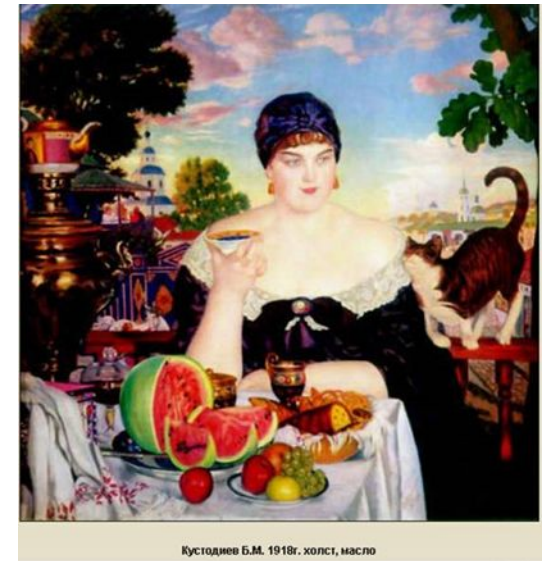
какао



Самая общеизвестная легенда гласит, что чань-буддисты должны были уметь бодрствовать, оставаясь неподвижными, в течение долгих часов. При этом уснуть во время медитации считалось недопустимым, постыдным. И однажды знаменитый патриарх Бодхидхарма во время медитации уснул. Проснувшись, он в гневе отрезал свои ресницы. Упавшие на землю ресницы дали ростки чайного куста, из листьев которого и стали затем готовить бодрящий напиток.



В 9 в. чай из Китая попадает в Японию. В Индии стали выращивать чай с 1823 года благодаря шотландскому майору Роберту Брусу. В лесах между Аззамом и Бирмой он случайно набрёл на высокие чаевые растения. С тех пор британцы были убеждены, что в Индии возможно выращивать чай. Сегодня в Индии имеется более 7000 чаевых плантаций. В Европе чашки с чаем появились впервые на столах у голландцев в 17 в., а оттуда был завезен в Англию



Кустодиев Б.М. 1918г. холст, масло

В **Россию** чай пришел из Азии, через Сибирь. Впервые чай привез русский дипломат Василий Старков, как подарок одного из западно-монгольских ханов, который буквально навязал нашему послу в обмен на соболей довольно значительный запас чая – 64 килограмма. Новый напиток так понравился царю и боярам, что уже в 70-х гг. XVII века чай стал предметом ввоза в Москву, где продавался на рынке наряду с обыденными товарами.

ВИДЫ ЧАЯ

ЧЕРНЫЙ

ЗЕЛЕНый

ЖЕЛТЫЙ



КРАСНЫЙ





технологическая карта

Приготовление чая

Наименование продуктов	Количество продуктов	Последовательность приготовления	Посуда и инвентарь
Вода		Вскипятить воду. Обдать кипятком чайник для заваривания чая.	Чайник для кипячения воды 
Чай	2-3 ч.л.	Всыпать чай, залить кипятком на 1/3. Дать настояться 5-10 минут и долить чайник горячей водой до верха.	Чайник для заваривания чая. 

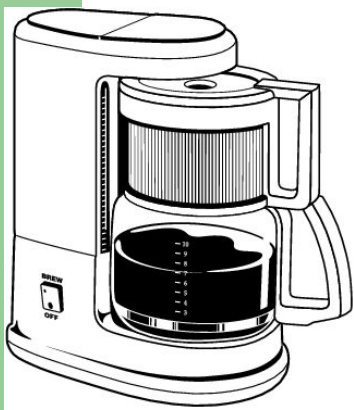
КОФЕ



Легенда рассказывает об Эфиопии, где произрастает Арабика. Легенда повествует о монахе Яхии, который заметил странное энергичное возбужденное поведение коз, которые поели горелых ягод, и решил попробовать на себе действие этого черного напитка.

После того как он попробовал этот напиток, Яхия лег на свое убогое ложе и стал ждать. После нескольких минут напиток стал действовать и монах почувствовал поразительную силу во всем теле. Он чувствовал легкость, ясность и холодную возбужденность..." Монахи стали называть этот напиток "KEWEK", что означает "Тот, который возбуждает".

в зернах МОЛОТЫЙ растворимый





КАКАО (шоколадное дерево), вечнозеленое дерево рода теоброма. Растет в тропических лесах Америки. Культивируется в тропиках обоих полушарий. Семена содержат алкалоид теобромин, применяемый в медицине, а также до 50% жиров.

Их используют для получения какао-масла (применяется в кондитерской промышленности, для приготовления лечебных свечей, мазей, губной помады), шоколада и порошка-какао.



Практическая работа: Приготовить на завтрак бутерброды и какой-либо горячий напиток, сервировать стол и угостить членов семьи. Выслать фото блюд и оценку членов семьи.