

Тема урока:

Горячие напитки. Бутерброды



*Учитель технологии
МБОУ ООШ № 11
Капустина Ирина
Николаевна*

Цели урока

- 1. Изучить способы нарезки продуктов для бутербродов.*
- 2. Научиться изготавливать и оформлять бутерброды.*
- 3. Изучить виды напитков и научиться изготавливать горячие напитки.*

Завтрак

Завтрак – основа здоровья!

Примерное меню завтрака:

- 1. Горячее блюдо (каша, макаронны, варёное яйцо, глазунья и т.п.);***
- 2. Бутерброды;***
- 3. Горячий напиток (чай, кофе, какао)***

Что такое бутерброд?

Бутерброд (нем.) – хлеб с маслом

Основа бутерброда – хлеб

Дополнение к основе – сочетаемые по вкусу продукты, бутербродные смеси и масла

Бутерброды используют как самостоятельное блюдо или в качестве закуски

Классификация бутербродов



Открытые



Закусочные



Закрытые

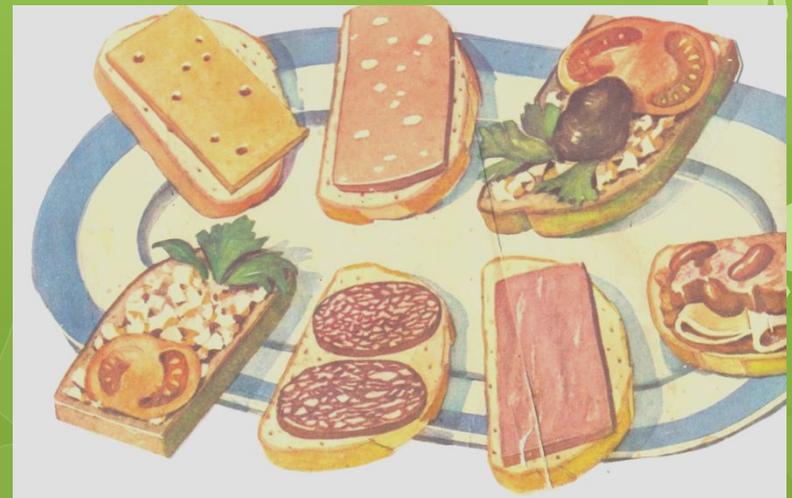
Открытые (простые и сложные)



Бутерброды готовят на пшеничном и ржаном хлебе
-Хлеб нарезают толщиной 1см.
-Украшают зеленью или украшением из продуктов, имеющих яркую окраску.

Для **простых открытых** бутербродов используют 1 -2 вида продуктов;

Для **сложных:** несколько видов продуктов.



Закрытые (Сандвичи)

Готовят из 2 половинок хлеба (булочки):

на хлеб кладут продукты и закрывают вторым ломтиком хлеба (иногда корочки обрезают),

- бывают однослойные, двухслойные, многослойные,

- используют для похода, в дорогу, в школу



Закусочные (канапе)



Готовят на фигурных
ломтиках хлеба
(можно
предварительно

обжарить)
толщиной – 0,8 см.,
шириной – 3- 4 см.



Такой бутерброд
закрепляется **шпателькой**
и используется в
качестве **закуски**



Горячие бутерброды

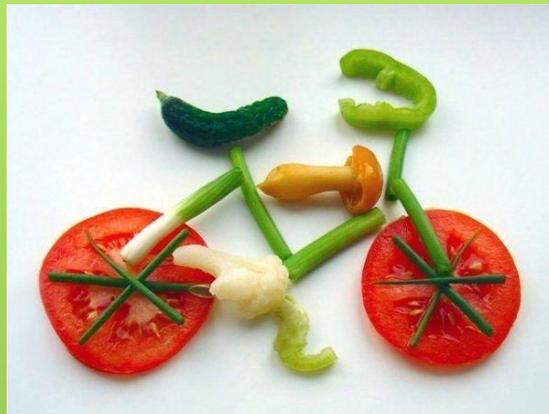
Такие бутерброды подают и употребляют в **горячем виде.**

Готовят 2 способами:

- 1) запекают в духовке
- 2) жарят на сковороде



Креативные бутерброды



Требования к готовым бутербродам

Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед подачей.

Горячие бутерброды должны быть определенной температуры.

Продукты, входящие в состав бутербродов, должны быть свежими.

Хлеб не должен быть сильно тонким или толстым.

Хлеб должен быть полностью покрыт продуктом.

Инструменты для приготовления бутербродов

- 1. Острый нож или пила для нарезки хлеба;***
- 2. Доска для нарезки хлеба;***
- 3. Острый нож и доска для резки ветчины, мяса, колбасы, сыра;***
- 4. Фруктовый нож и доска для нарезки фруктов;***
- 5. Нож с округлым концом для намазывания масла, паст и паштетов.***

Горячие напитки



Какао



Кофе



Ко́фе — напиток, изготавливаемый из жареных семян (зерен) нескольких видов растений, относящихся к роду Кофе (Coffea) семейства Мареновые (Rubiaceae).

Чай



Чай – это листочки чайного куста. Производство чая заключается в сборе, сортировке, просушке, скручивании, ферментировании (стадия, на которой зеленый чай превращается в черный) и упаковке листьев.

Повторение материала

- 1. Вспомните санитарно-гигиенические требования, которые необходимо соблюдать при выполнении кулинарных работ?**
- 2. Вспомните правила техники безопасности при пользовании ножом и кухонными приспособлениями?**
- 3. Назовите правила безопасного выполнения кулинарных работ при пользовании электронагревательными приборами?**
- 4. Назовите правила безопасного выполнения кулинарных работ при работе с горячей жидкостью?**

Закрепление знаний

1. Виды бутербродов по способу приготовления?

Холодные, горячие, простые, сложные, открытые, закрытые (сандвичи), слоистые, закусочные (канапе).

2. Какие продукты используются для приготовления бутербродов?

Копчёную рыбу, сельдь, мясо, сыр, брынзу, плавленые сырки, варёное яйцо, колбасу, различные паштеты, пасты, масло, свежие и варёные овощи, зелень.

3. Чем едят горячие и большие по размеру бутерброды?

С помощью вилки и ножа.

4. Срок хранения бутербродов в холодильнике при температуре 4-8 градусов?

3 часа.

Домашнее задание

На следующий урок принести фотографии или рисунки по теме «Сервировка стола к завтраку» и «Правила поведения за столом».



**СПАСИБО
ЗА
ВНИМАНИЕ!!!**