

**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

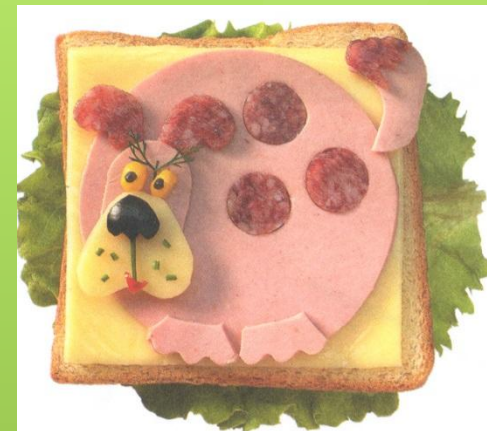
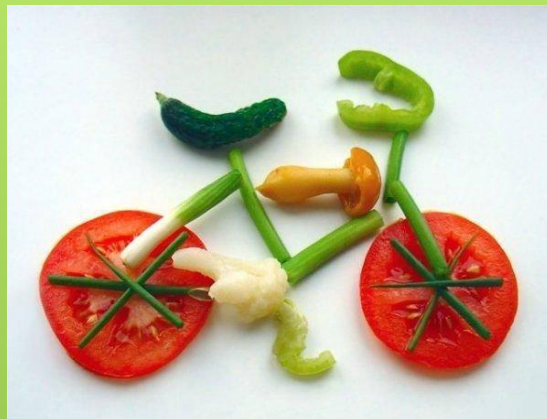
Такие бутерброды подают и употребляют в **горячем виде.**

**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!!!**