



БУТЕРБРОДЫ

Урок в 5
классе
1 часть



Овчарова Н.В., учитель технологии, МОУ СОШ №2,Тында, 2012год

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОЙ РАБОТЫ



С электронагревательными приборами

С режущими инструментами



ЧТО ТАКОЕ «БУТЕРБРОД»

«Бутерброд» - немецкое Butterbrot - «хлеб с маслом» - ломтик хлеба или булки с маслом, сыром, колбасой и т. д.

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



Классификация бутербродов

По способу приготовления:

Холодные;

Горячие;

Простые – когда используется один вид продукта;

Сложные - когда используется несколько видов продукта;

Открытые – когда продукт виден;

Закрытые (сэндвичи) – когда продукт не виден;

Слоистые – когда используется несколько слоёв продукта и хлеба и или булки;

Закусочные (канапе) – отличаются меньшим размером.



Классификация бутербродов

По виду продукта:

Рыбные;

Мясные;

Сладкие;

Фруктовые;

Гастрономические (например, с яйцом, овощной икрой)



ИНСТРУМЕНТЫ И ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

Для приготовления бутербродов необходимы: доска или блюда для готовых бутербродов, острый нож или пилочка и доска для резки хлеба, нож с круглым концом для намазывания масла, вилка для закладывания мягких продуктов. Ветчину, жаркое и колбасы режут специальным острым ножом. Чтобы ломти хлеба получились тонкими, следует использовать слегка зачерствевший хлеб.



ИНСТРУМЕНТЫ И ПРИСПОСОБЛЕНИЯ



Ломтерезка



Нож для бутербродов



Ножи для хлеба



Тостер для бутербродов



Овощерезка

НОЖИ ДЛЯ СЫРА



Для каждого типа сыра существует особый нож: для твердых (1), полутвердых (2), мягких (3), пармезана (4).

ИСТОЧНИКИ

- http://solingenshop.ru/?mode=product&product_id=12465401
- <http://www.o-edu.ru/lib/view.php?id=7901>
- <http://supercook.ru>
- <http://www.povarenok.ru/recipes/show/34395/>