

# КУЛИНАРИЯ

## 5 КЛАСС

### БУТЕРБРОДЫ И ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ



# ЗАВТРАК СЪЕШЬ САМ, ОБЕД РАЗДЕЛИ С ДРУГОМ, УЖИН ОТДАЙ ВРАГУ.

НАРОДНАЯ МУДРОСТЬ

- Горячее блюдо (каша, макароны, яичница - глазунья и т.д.);
- Бутерброды;
- Горячий напиток (чай, кофе, какао)



# ЧТО ТАКОЕ «БУТЕРБРОД» И С ЧЕМ ЕГО ЕДЯТ?

- «Бутерброд» - в переводе с немецкого «хлеб с маслом» - ломтик хлеба или булки с маслом, сыром, колбасой и т. д.
- Основа бутербродов – хлеб. Из него можно приготовить различные бутерброды, гренки и другие вкусные изделия.
- Для бутербродов используют всевозможные продукты: копчёную и слабосоленую рыбу, мясо и мясные продукты, сыр, брынзу, яйца, колбасу, различные паштеты, пасты, масло, овощи, зелень.





# 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;
- *Закусочные (канапе)* – отличаются меньшим размером.



# КЛАССИФИКАЦИЯ БУТЕРБРОДОВ

По виду продукта:

- Рыбные;
- Мясные;
- Сладкие;
- Фруктовые



# ЗАКУСОЧНЫЕ БУТЕРБРОДЫ - КАНАПЕ

- Канапе – это маленькие бутерброды, которые можно приготовить из разных имеющихся продуктов. Их можно готовить разной геометрической формы, вырезать формочками для печенья. Протыкают специальной шпажкой.





# ВАРИАНТЫ БУТЕРБРОДОВ



# ВАРИАНТЫ БУТЕРБРОДОВ





# ИНСТРУМЕНТЫ И ПРИСПОСОБЛЕНИЯ:

- Острый нож;
- Доска для нарезки хлеба, мяса, овощей, фруктов
- Нож с округлым концом для намазывания масла, паст и паштетов.



# ТРЕБОВАНИЯ К ХРАНЕНИЮ ГОТОВЫХ БЛЮД

1. Продукты и готовые блюда хранят закрытыми и не дольше положенного срока;
2. Скоропортящиеся продукты хранят в холодильнике;
3. Нельзя употреблять в пищу несвежие продукты и с истёкшим сроком хранения. Это может привести к отравлению.





# ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

- Чай



- Кофе



- Какао



# ЧТО ТАКОЕ НАПИТОК?

- Современный словарь объясняет значение слова «напиток» как продукт, предназначенный для питья.
- Слово «напиток», применяемое в старину только к безалкогольным жидкостям, произошло от слова «напитать», т.е. накормить, насытить.





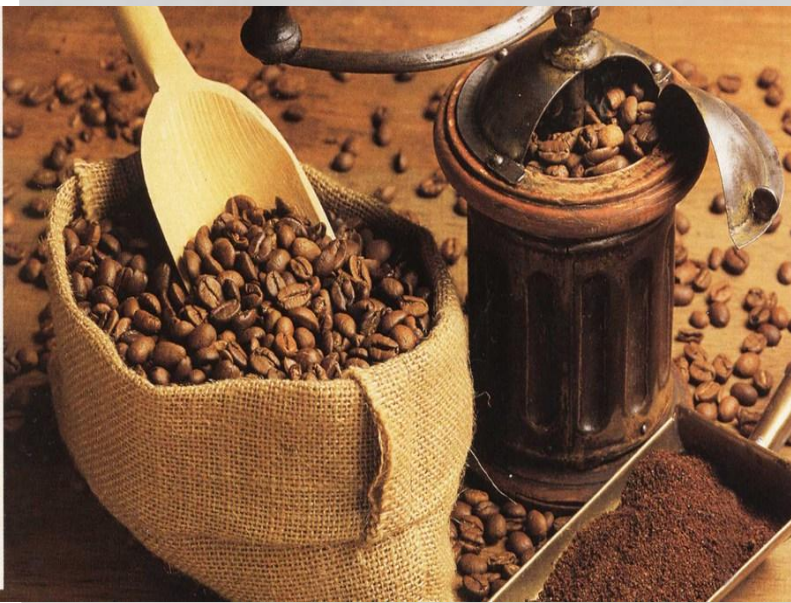
# ЧАЙ

- Чай – один из самых древних напитков, употребляемых человеком.



# КОФЕ

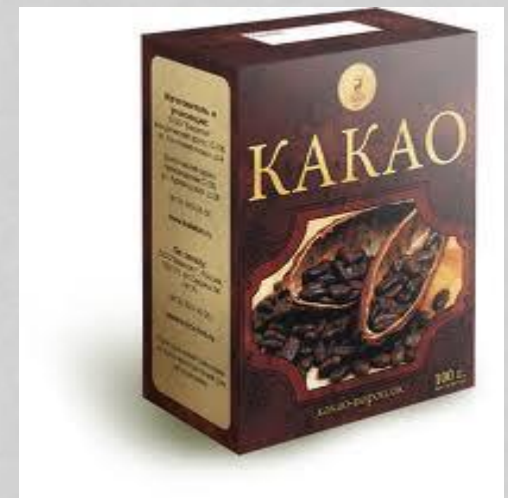
- Первооткрывателем удивительных свойств кофе считается эфиопский пастух Кади. Однажды он решил отдохнуть возле зарослей кофейного дерева и заметил, что козы после поедания плодов кофе становятся бодрее. Он последовал их примеру и попробовал кофе, после чего ощутил необыкновенный прилив сил.





# КАКАО

- Семена какао были впервые привезены в Европу в 1520 году завоевателем Мексики Эрнаном Кортесом. Ацтеки использовали семена какао для приготовления особого тонизирующего напитка. Свой «чоколатль» ацтеки пили без сахара или мёда, но с перцем и ванилью. Затем какао стали выращивать в Венесуэле, Вест – Индии, а с 18 века и в Бразилии.



# ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

- **Приготовление бутербродов**
  - **и горячих напитков**



# ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

## Бутерброды

- Белый хлеб батон 1
- Сыр 100 г
- Масло сливочное 100 г





# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

- **Технология приготовления:**

Нарезать пшеничный хлеб кусками толщиной 1 см.

Намазать сливочным маслом.

Посыпать тёртым сыром.

При подаче можно посыпать мелко нарубленной зеленью.

- **Требования к качеству:**

Куски булки должны быть нарезаны ровно

Масло должно быть намазано ровным тонким слоем.

Сыр должен аккуратно покрывать всю поверхность бутерброда.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

- Инвентарь и посуда:

Чайник для кипячения воды, чайник для заваривания чая, ситечко для процеживания чая, чайная ложка.



# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Всыпать чай в заварочный чайник и залить его кипятком на  $\frac{1}{3}$  чайника. Закрывать чайник специальной грелкой и поставить для настаивания на 5 – 10 минут.

Долить чайник кипятком до верха.

Разлить заваренный чай по чашкам (на  $\frac{1}{4}$  часть чашки), пользуясь ситечком для процеживания чая. Долить чашки кипятком.

Сахар добавлять по вкусу.





# ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ

- Приготовить завтрак для родных. Принести письменный ОТЗЫВ.
- Творческая работа «Интересные факты из истории горячих напитков» (по желанию)

