



Кулинария

5 класс

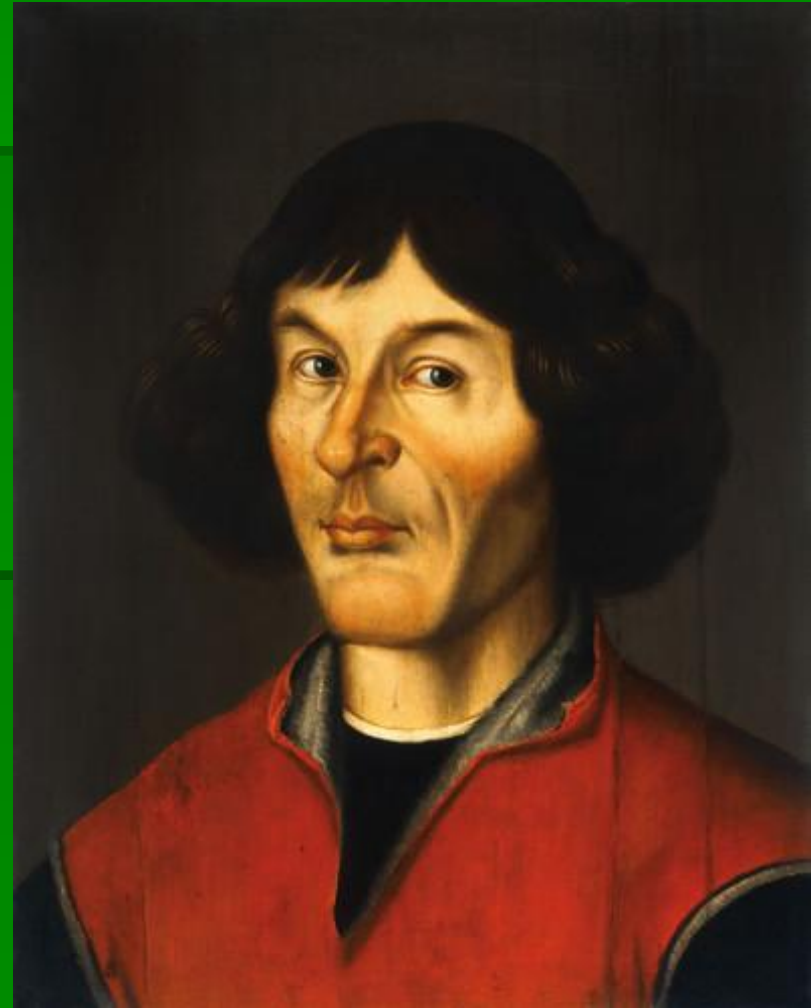
Тема урока: «Бутерброды и горячие напитки»



Из истории бутербродов

Слово «бутерброд» произошло из-за слияния двух немецких слов «butter» – **масло**, «brod» – **хлеб**, что в переводе с немецкого означает «хлеб с маслом».

Во время восстания против Германских войск, благодаря хлебу с маслом польский ученый спас множество людей от эпидемии желудочно-кишечных заболеваний.



Никола Коперник,
польский учёный



Открытый бутерброд

- состоит из ломтика хлеба и одного или несколько продуктов



Простой



Сложный

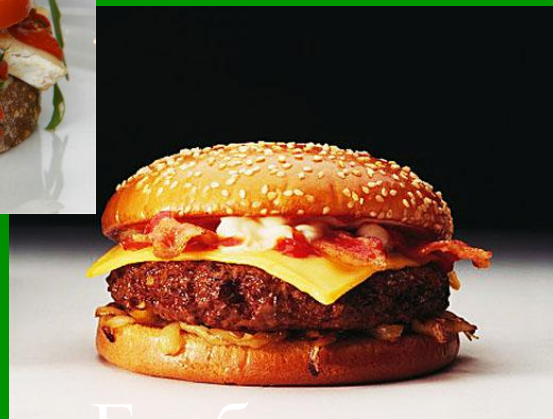
Закр^ытый бутерброд

- состоит из двух ломтиков хлеба между которыми, один или несколько продуктов

Разновидности



Сэндвич



Гамбургер



Хот-дог

Закусочный бутерброд

- маленький бутерброд состоящий из

одного или нескольких

продуктов



Санитарно-гигиенические требования к приготовлению бутербродов:

- 1.**Использовать только свежие продукты.
- 2.**Нарезать продукты не ранее чем за 30-40 минут до подачи на стол.
- 3.**Укладывать продукты так, чтобы они полностью покрывали хлеб.
- 4.**Готовые бутерброды хранятся в холодильнике не более 3 часов.

Требования к качеству готовых бутербродов:

- 1.** Бутерброды должны быть свежеприготовленными.
- 2.** Продукты укладывают ровным слоем на кусочке хлеба.
- 3.** Бутерброды должны иметь приятный вкус, запах и внешний вид.

Требования к качеству готовых бутербродов

1. Продукты входящие в состав бутерброда, должны быть свежие
2. Толщина хлеба 1-1,5 см
3. Толщина используемых продуктов 3-5 мм
4. Бутерброды готовят непосредственно перед подачей к столу, чтобы продукты не утратили внешний вид и вкусовые качества
5. Хлеб должен быть полностью покрыт продуктами
6. Срок хранения бутербродов при $t = 4-8^{\circ}\text{C}$ – 3 часа



Правила подачи и употребления бутербродов

Готовые бутерброды
подают на блюде,
располагая их в один ряд



Бутерброды берут руками
или лопаточкой
Канapé за вилочки-шпательки



Игровая пауза

- Вспомним правила безопасной работы с помощью игры. Когда я назову **санитарно – гигиенические требования**, вы **хлопайте**, а когда назову **правила безопасной работы** – вы **топайте**.

Итак, начинаем!

- Руки мойте с мылом.
(Хлопайте)
- Перед включением электроприбора проверьте исправность шнура.
(Топайте)
- Наденьте фартук, косынку.
(Хлопайте)
- Включайте и выключайте приборы сухими руками.
(Топайте)
- Рукава одежды закатайте.
(Хлопайте и топайте)

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.
- В России напитками первоначально называли только заморские питательные жидкости – кофе, какао, шоколад, чай . В то время не говорили, что кофе и какао пьют- их всегда «кушали», «откушивали».

ЧАЙ

- Чай – один из самых древних напитков, употребляемых человеком. Родина чая – Китай. Молодой листочек по – китайски называется «тцайей». Отсюда и произошло слово «чай».
- Чай не только утоляет жажду, но и способствует снижению артериального давления, помогает при цинге, кори, подагре, остром ревматизме.



Русские пословицы и поговорки о чае

- Чай пить – приятно жить.
- Выпей чайку – позабудешь тоску.
- С чая лиха не бывает.
- Устал – пей чай; жарко – пей чай; хочешь согреться - пей чай!
- Если чай не пьёшь, где силы берёшь?



КОФЕ

- Первооткрывателем удивительных свойств кофе считается эфиопский пастух Кади. Как — то он решил отдохнуть возле зарослей кофейного дерева. Юноша заметил, что козы после поедания плодов кофе становятся бодрее и игривее. 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

Как заварить чай

1. Вскипятить воду
2. Подогреть чайник для заваривания, обдав его кипятком 2 раза.
3. Засыпать заварку
4. Залить кипятком.
5. Дать настояться чаю 4-6 минут.
6. Долить заварник кипятком доверху.
7. Разлить по чашкам.



- ❖ Достигли ли мы цели урока?
- ❖ Что нового узнали сегодня на уроке?
- ❖ Чему научились и где вам это пригодится?
- ❖ Что понравилось больше всего?



Домашнее задание

1. Выучить опорный конспект

2. Принести чай, сахар, батон, масло, сыр, колбасу варенную, помидор, зелень.