

Кулинария

5 класс

Бутерброды и

горячие напитки

Учитель технологии

Гимназии 92

Смирнова Е.А.

Повторение пройденного материала

- Каково значение блюд из яиц в питание?
- Какие блюда готовят из яиц?
- В чем заключается первичная и тепловая обработка яиц?
- Как проверить доброкачественность яиц?
- Каким требованиям должны отвечать приготовленные из яиц блюда?
- Какими столовыми приборами едят яйца всмятку, а какими яичницу?



Сервировка стола к завтраку



- 1) Чашку на блюдце ставят справа, возле кончика ножа.
- 2) Яйца “в смятку” или в “в мешочек” подат в специальной подставе с чайной ложечкой.
- 3) Кашу подают в полупорционной тарелке.
- 4) К ней полагается десертная ложка.
- 5) Вилку при сервировке кладут слева от тарелки, а нож справа.

Меню на завтрак

- Горячий напиток
- Бутерброды
- Блюда из яиц
- Каши
- Масло



Хлеб



- Хлеб- наш добрый друг, даже когда зачерствеет. Из черствого хлеба можно приготовить различные бутерброды, сухари, гренки. Бутерброды, приготовленные из черствого хлеба, лучше сохраняет форму.
- Хлеб- один из самых удивительных продуктов природы и человеческого труда, самый значительный и надежный вид пищи на земле.

Виды бутербродов

По способу приготовления:

1. Холодные
2. Горячие
3. Простые
4. Сложные
5. Открытые
6. Закрытые
7. Закусочные

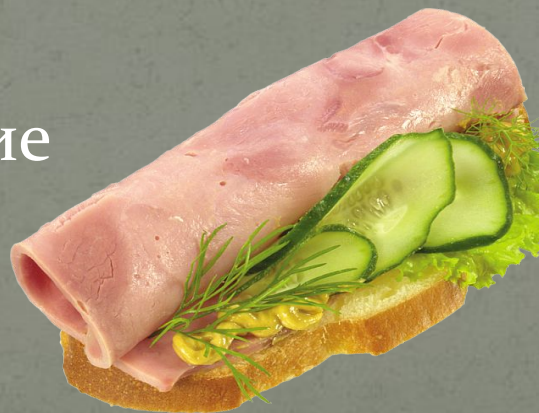


Виды бутербродов

Классификация бутербродов

По виду продукта:

- Рыбные
- Мясные
- Сладкие
- Фруктовые
- Гастрономические



Требования к качеству готовых бутербродов

- Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед подачей.
- Продукты, входящие в состав бутербродов, должны быть свежими.
- Хлеб не должен быть слишком толстым или тонким.
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктом.



Инструменты и приспособления:

- Острый нож или пилка для нарезки хлеба
- Доска для нарезки хлеба
- Острый нож и доска для резки гастрономических продуктов
- Фруктовый нож и доска для нарезки фруктов и овощей
- Нож с округлым концом для намазывания масла, паст и паштетов.



Горячие напитки

- Чай
- Кофе
- Какао



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.



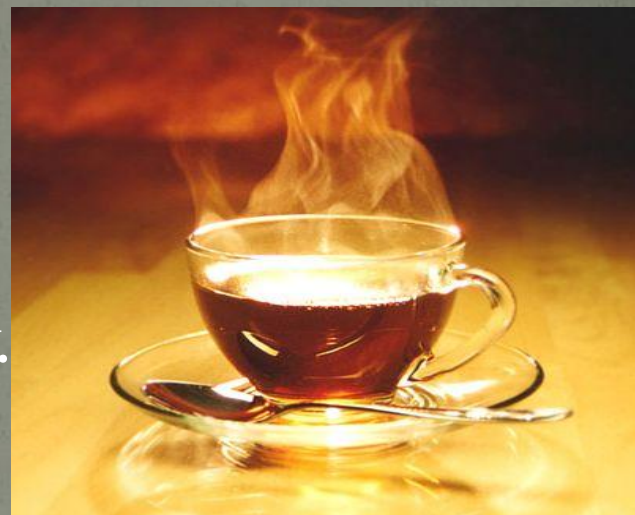
Как заварить чай

- Кипятком ополосни чайник для заварки.
- Положи чай в зависимости от количества человек ,которые будут пить чай.
- Залей чай кипятком, подожди несколько минут.
- Приятного чаепития.



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



Тонизирующий напиток. Кофе очень стимулирует физическую и психологическую активность человека. Натуральные кофе – это семена (зерна) плодов вечнозеленого тропического кофейного дерева. Существует много сортов кофе. Лучшим сортом кофе считается арабский «Мокко».

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 XVIII века и в Бразилии.



Требования к приготовлению напитков

- Напитки готовят непосредственно перед употреблением.
- Нельзя использовать чайную заварку 3- 4 часа или на следующие сутки после приготовления.
- Готовый кофе подают горячим или холодным, но не теплым.
- Цвет напитка должен быть, если это чай, красно – коричневым или зеленоватым, если кофе – темно – коричневым.
- Напиток должен быть прозрачным.

Практическая работа

Канопе «Сырный звездопад»

- **Ингредиенты:**
тостерный хлеб по количеству канопе,
100 г твёрдого сыра,
2 шт. солёных огурцов,
1-2 зубчика чеснока,
1-2 ст. ложки майонеза.
- **Приготовление:**
Поджарить тосты и вырезать с помощью формочки для печенья звёзды. Сыр натереть на тёрке, огурцы нарезать соломкой. Заправка: смешать давленый чеснок с майонезом. Тёртый сыр соединить с солёными огурцами, нарезанными соломкой огурцами и заправкой. Выложить на тосты, украсить клюквой.



Бутерброды с мясом и яйцом

Ингредиенты:

- 500 г хлеба
- 20 г сливочного масла
- 250 г жареного и отварного мяса
- 1 луковица
- 2 ст. ложки томат-пюре
- 2 ст. ложки белого соуса
- 4-6 яиц
- соль, перец, горчица



Приготовление:

Ломти хлеба смазать маслом и слегка поджарить на масле. Мясо и лук нарезать мелкими кубиками, смешать с соусом белым и томатом-пюре, заправить горчицей. Яйца поджарить, посолить и поперчить. На подготовленный хлеб уложить мясную смесь, а сверху яичницу. Украсить листьями петрушки.

Гренки с брынзой и яйцом

- **Ингредиенты:**
- 200 г пшеничного хлеба
- 1 ст. л. сливочного масла
- 1 ст. л. маргарина
- 2 ст. л. тертой брынзы
- 5 яиц
- черный перец по вкусу



Приготовление:

Ломтики пшеничного хлеба уложить на противень, смазанный маргарином, посыпать измельченной на терке брынзой, сверху в нескольких местах поместить маленькие кусочки сливочного масла, запечь гренки в духовке. Перед подачей на стол на каждый гренок положить поджаренное яйцо, посыпанное черным перцем. Отдельно подать кефир или простоквашу.

Чай с сахаром

- Ингредиенты:

Чай 2-3 ч. ложки

Вода

Сахар по вкусу

Приготовление:

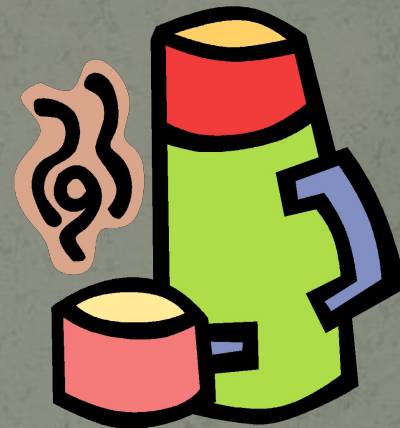
Всыпать чай в заварочный чайник и залить его кипятком на $\frac{1}{3}$ чайника. Закрывать чайник специальной грелкой или полотенцем и поставить для настаивания на 5 – 10 минут.

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.

Можно подавать к чаю лимон, сливки или молоко, мёд.



Домашнее задание

- ПРИНЕСТИ НА СЛЕДУЮЩИЙ УРОК:
- Рабочую тетрадь
- Специальную одежду
- Продукты для приготовления овощного салата