

# *Бутерброды*

---

*и их виды 5 класс*

*Учитель технологии лицей №18 г.  
Калининград Швец И.В.*



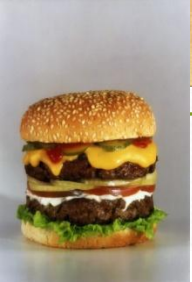
## Познавательные сведения

---

- **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



# Виды бутербродов



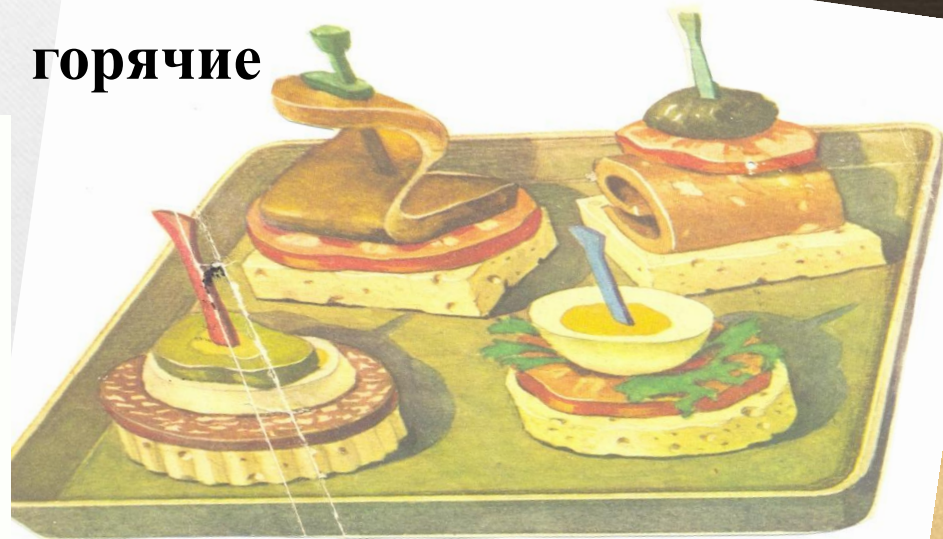
**открытые**



**горячие**



**закрытые**



**закусочные**



# Открытые

## (простые и сложные)

Бутерброды готовят на  
пшеничном и ржаном хлебе

-Хлеб нарезают толщиной 1см.

-Украшают зеленью или  
украшением из продуктов,  
имеющих яркую окраску.

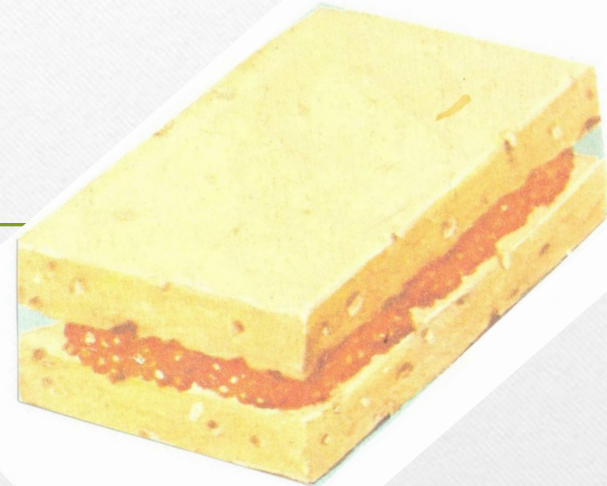
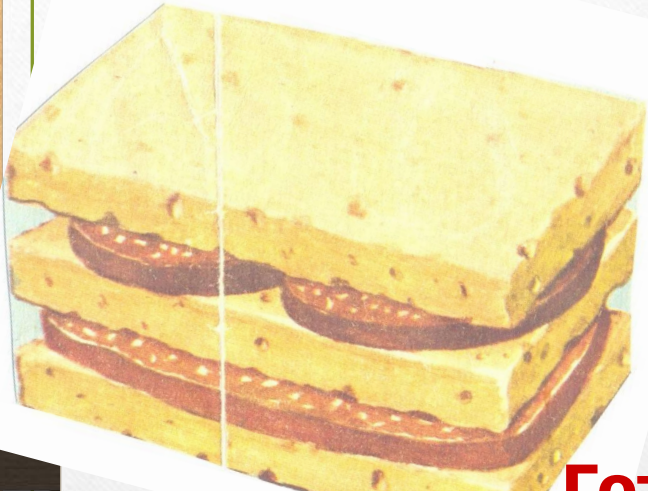


Для **простых открытых** бутербродов  
используют 1 -2 вида продуктов;  
Для **сложных**: несколько видов  
продуктов.



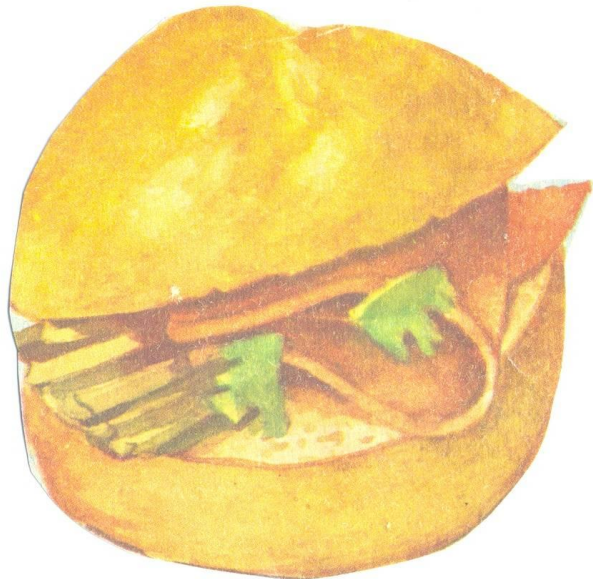


## Закр<sup>ы</sup>тые (сандв<sup>и</sup>чи)



**Готовят из (ломтик хлеба  
печенье):**

**Хлеб кладут продукты и закрывают  
вторым ломтиком хлеба (иногда  
концы срезают),  
получают однослойные, двухслойные,  
многослойные,  
используют для похода, в дорогу, в**



**школу**

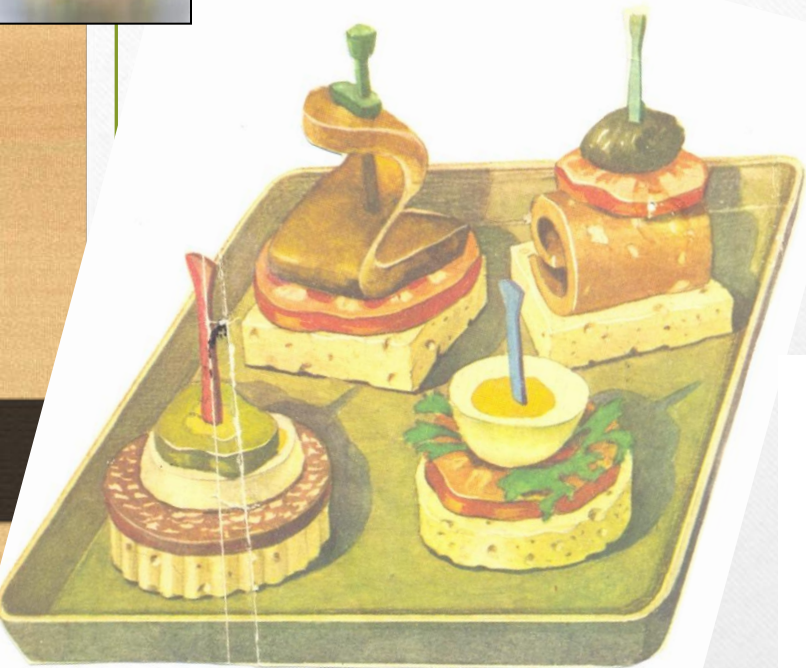




## Закусочные (канапе)

**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 (гренки, тартинки)

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



**Готовят 2 способами:**  
1) запекают в духовке  
2) жарят на сковороде

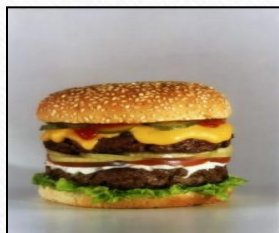




# Требования к качеству готовых бутербродов

- 
- Бутерброды готовят непосредственно перед подачей,
  - Хлеб не должен быть слишком толстым или слишком тонким,
  - Хлеб должен быть полностью покрыт продуктом,
  - Хранить бутерброды в холодильнике не более 3 часов.





# Практическая работа.

## Приготовление открытых бутербродов с сырной смесью

- Т.Б. при работе с ножом, **ТЕРКОЙ**
- Хлеб нарезать толщиной 1 см. (4-6 ЛОМТИКОВ)
- Приготовить сырную смесь:  
Сыр, чеснок и яйцо натереть на мелкой терке + майонез 2 – 3 ст.л.  
– все перемешать
- Хлеб намазать сырной смесью
- Оформить бутерброд украшениями и зеленью
- Подать на тарелке



# Домашнее задание



## Закусочные бутерброды

- хлеб 3 ломтика

---

- растительное масло 4 ст.л.
- яйцо вареное 1 шт.
- огурец 1 шт.
- морковь вареная  $\frac{1}{2}$  шт.
- сыр 50 гр.
- колбаса 50 гр.
- зелень
- шпажки