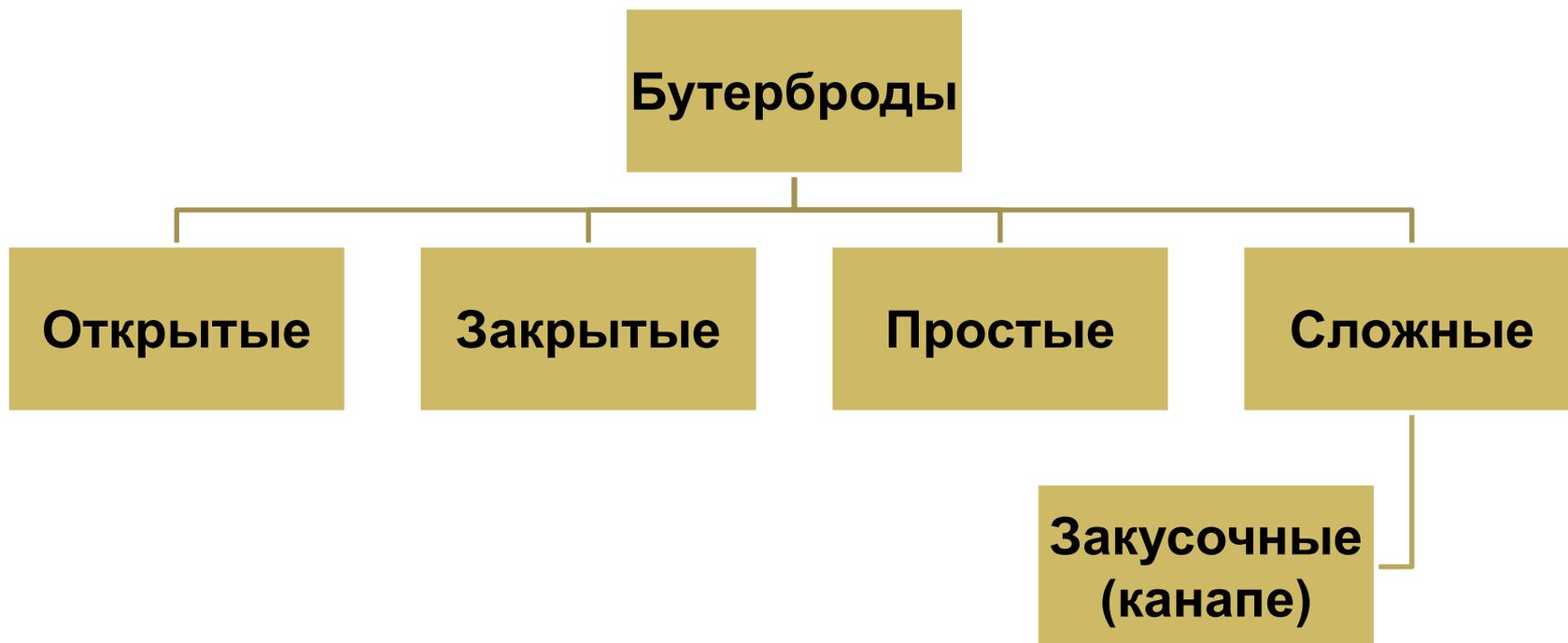


**Презентация к уроку**  
**«Приготовление бутербродов и**  
**горячих напитков»**

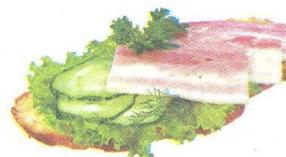
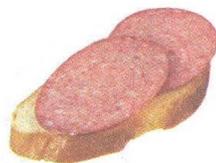
**Завертаева Г.А.,**  
**учитель технологии**

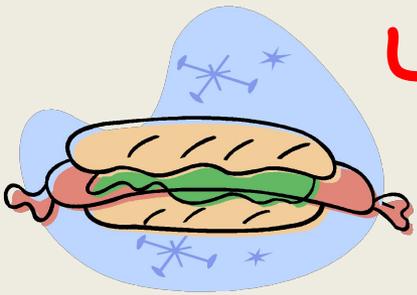
# Классификация бутербродов

- Бутерброды по технологии приготовления бывают *холодными* и *горячими*



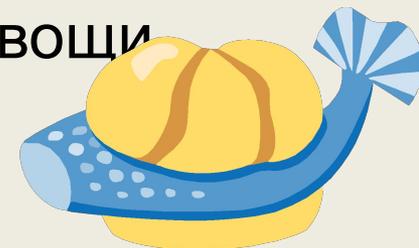
# Виды бутербродов





# Что такое «бутерброд» и с чем его едят?

- «Бутерброд» - немецкое Butterbrot - «хлеб с маслом» - ломтик хлеба или булки с маслом, сыром, колбасой и т. д.
- Основа бутербродов – хлеб – наш добрый и постоянный друг, даже когда зачерствеет. Ведь недаром говорят: «Хлеб наш насущный, хоть чёрствый, а вкусный».
- Из хлеба можно приготовить различные бутерброды, гренки и другие вкусные изделия.
- Ни один стол не обходится без закусочных бутербродов. Для них используют всевозможные продукты: копчёную рыбу, сельдь, мясо, сыр, брынзу, плавленые сырки, варёное яйцо, колбасу, различные паштеты, пасты, масло, свежие и варёные овощи, зелень.



# Продукты используемые для бутербродов



# Открытые бутерброды

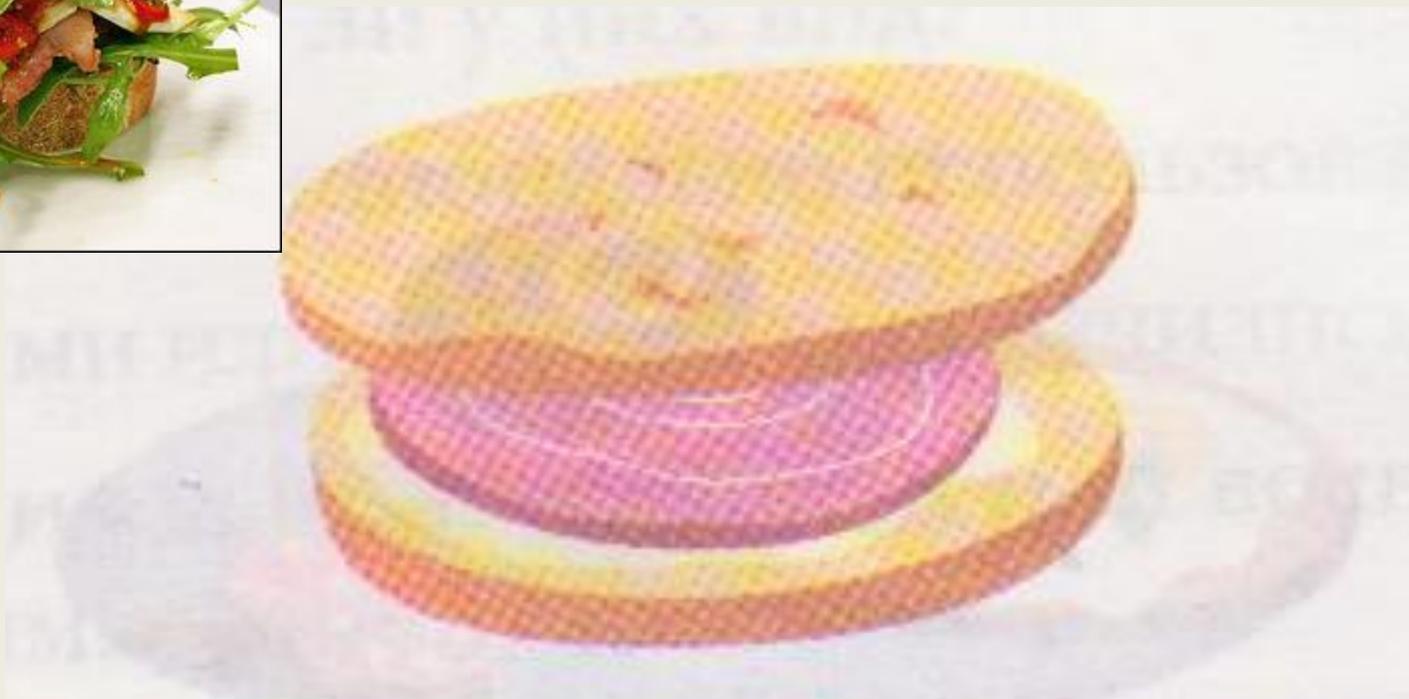
- Открытые бутерброды могут быть простыми и сложными. **Простые бутерброды** готовят из одного вида продукта, например бутерброд с маслом, колбасой, с сыром и т.д. От белого батона отрезают ломтик толщиной 1 см (30-40 г) и кладут на него подготовленный продукт
- **Сложные бутерброды** готовят с несколькими видами продуктов, хорошо сочетающимися по цвету и вкусу.
- **Закрытые бутерброды** (сэндвичи), используют при обслуживании пассажиров на транспорте, посетителей мест отдыха и т.д. Их готовят на мелких булочках или помещают между двумя кусочками хлеба толщиной 0,5 см

# Открытые бутерброды это смазанные кусочки хлеба тонким слоем масла и уложенным на него продуктом

- Сложные (несколько продуктов)
- Простые (один продукт)
- Холодные
- Горячие



# Закр<sup>ы</sup>тые бутерброды это продукты между двумя кусочками хлеба



# Сандвич (закрытый бутерброд)

Назван так в честь англичанина сэра Сэндвича. Любитель карточных игр, он не мог оторваться от карт даже для того, чтобы поужинать, и просил ужин с собой: два ломтя хлеба, смазанные маслом и соединённые между собой.



# Закусочные бутерброды

- Для приготовления закусовых бутербродов используют поджаренный хлеб толщиной 0,5 см или выпеченные изделия из слоеного теста (*тартинки*). Форма куска хлеба может быть самой разнообразной: прямоугольник, кружочек, ромбик, звездочка и др.
- **Канапе** - это разновидность закусовых бутербродов маленького размера, состоящих из нескольких слоев. Их готовят из различных продуктов: масла, колбасы, ветчины, брынзы, плавленых сырков, яиц, сельди, различных паштетов, паст, овощей и т.д. Канапе могут быть и сладкими: с джемом, фруктами, вареньем.

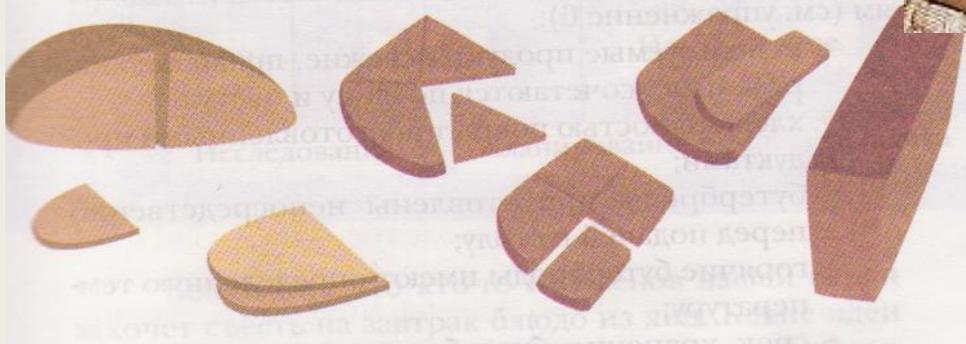
# Закусочные бутерброды готовят на обжаренных кусочках хлеба



**шпажки**

# Закусочные бутерброды готовят на обжаренных кусочках хлеба. Канапе это маленький бутерброд фигурной формы

- Канапе - обжаренный хлеб.



# Оформление бутербродов





# Рулеты

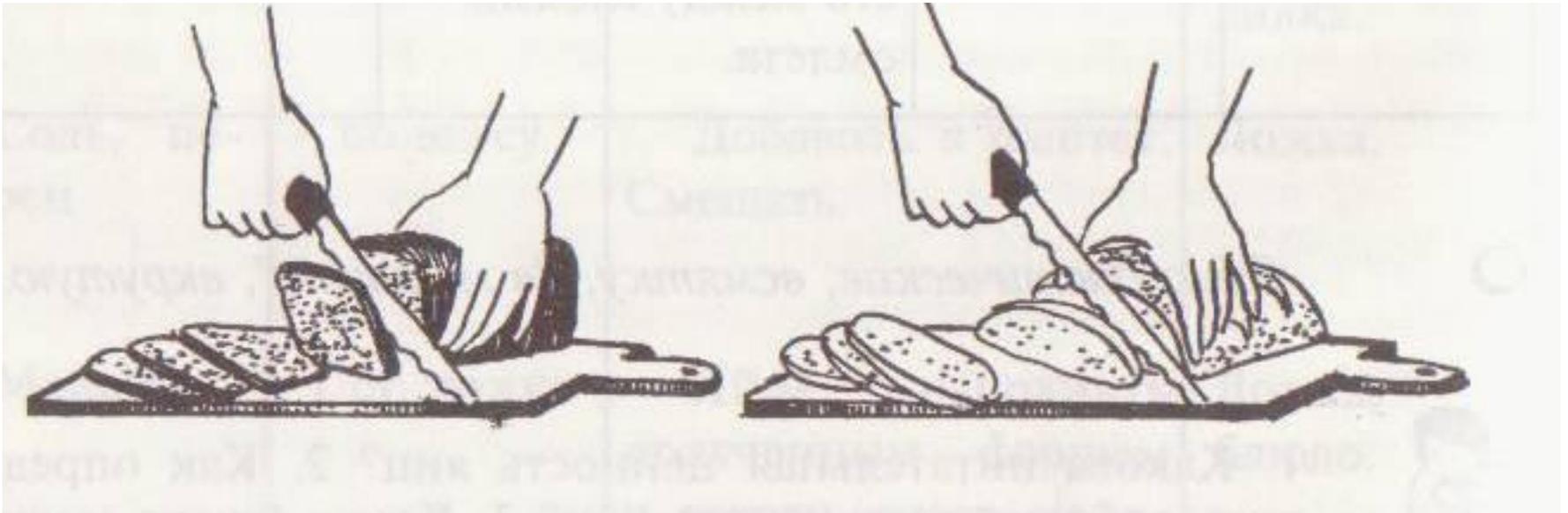


# **Приготовление бутербродов**

- 1. Хлеб и другие продукты нарезать равномерной толщины (толщина ломтиков хлеба для открытых бутербродов примерно 1- 1,5 см, для закрытых – 0,5 см)**
- 2. Продукты класть так, чтобы они полностью покрывали ломтики хлеба, но не свисали с них**
- 3. Используемые для бутербродов продукты должны быть свежими и хорошо сочетаться между собой по вкусу**

# Нарезка бутербродов

- Для того, чтобы бутерброды были вкуснее, хлеб нарезают ломтиками (1 – 1,5 см) и обильно покрывают продуктами



# Требования к качеству ГОТОВЫХ бутербродов

- Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед подачей.
- Горячие бутерброды должны быть определённой температуры.
- Продукты входящие в состав бутерброда, должны быть свежими.
- Хлеб не должен быть слишком толстым или тонким.
- Хлеб полностью должен быть покрыт продуктами.

1. Какие продукты используются для приготовления бутербродов:

- Мясных - \_\_\_\_\_
- Рыбных - \_\_\_\_\_
- Сладких - \_\_\_\_\_
- Овощных - \_\_\_\_\_
- С молочными продуктами - \_\_\_\_\_

2. Каковы особенности бутерброда канапе?

3. Какие инструменты используют для нарезки хлеба?

4. Какие пословицы о хлебе вы знаете?



# Горячие напитки

*К горячим напиткам  
относят чай, кофе, какао,  
горячий шоколад*



# 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.



- **Чай** – освежающий и хорошо утоляющий жажду напиток. Его получают высушиванием листьев молодых побегов чайного растения.
- **Чай** бывает травяным (листья смородины, малины, лекарственные травы и др.) и полученным из ягод и семян (шиповника, липа и др.)
- **Чай** тонизирует нервную и сердечно-сосудистую систему, усиливает кровообращение, дыхание.
- В состав чая входят кофеин, дубильные вещества, эфирные масла.
- **Чай** производят нескольких типов: черный, зеленый, красный, желтый.
- Он бывает гранулированный, листовым, в пакетиках.

# ***Технология приготовления чая***

- 1. Ополоснуть заварочный чайник кипяченой водой**
- 2. Всыпать в него сухую заварку и залить кипятком на 1/3 объема чайника**
- 3. Покрыть чайник полотенцем, дать ему настояться 7-10 минут и долить его кипятком**
- 4. Подать на стол чай и сахар. К чаю можно подать лимон, варенье, печенье, конфеты, бутерброды и др.**

## **Технология приготовления калмыцкого чая**

- 1. Вскипятить воду в кастрюльке.**
- 2. Всыпать заварку, дать вскипеть.**
- 3. Добавить молоко, соль, дать вскипеть.**
- 4. Заправить сливочным маслом, мускатным орехом.**

# КОФЕ

- Первооткрывателем удивительных свойств кофе считается эфиопский пастух Кадди. 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 в Бразилии.



# 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)