

Кулинария. Урок 2.

**Приготовление
бутербродов
и горячих напитков**

Учитель технологии высшей
квалификационной категории
Добрынина Лариса Эргардовна

МБОУ «СОШ № 151 г. Челябинск», 2017 – 18 уч.год

Повторение пройденного материала

- Что вы знаете о пище?
 - Из каких полезных веществ состоит пища?
 - Какие пищевые вещества входят в состав пищи?
- Для чего человеку нужно питаться?

- А что вы знаете о белках, жирах, углеводах и витаминах, входящих в состав пищи?
- Из каких продуктов человек получает белки, жиры, углеводы?
- Для чего необходимы витамины?
- Что такое режим питания?
- Вся ли пища одинаково полезна?
- Что представляет собой пищевая пирамида Маслоу?

- Сегодня на уроке речь пойдет о хлебе, горячих напитках др. полезных продуктах.
- Подумайте и скажите, что можно подать на завтрак, но при этом не забывайте о полезности продуктов и их витаминном составе.
- Попробуйте сформулировать тему урока.

Какой бутерброд ты выберешь?





Приготовление бутербродов



Хлеб всему голова



Бутерброд (нем.) – это хлеб с маслом.

В общепринятой обиходной терминологии - ломтик хлеба с каким-нибудь из закусочных продуктов.



БУТЕРБРОДЫ МОГУТ ИМЕТЬ РАЗНООБРАЗНУЮ ФОРМУ



- КРУГЛУЮ
- ОВАЛЬНУЮ
- РОМБИЧЕСКУЮ
- ТРЕУГОЛЬНУЮ
- КВАДРАТНУЮ



Бутерброды по технологии приготовления

● Холодные



● Горячие



Бутерброды по способу приготовления

- Открытые (простые и сложные)
- Закрытые (сэндвичи)
- Закусочные (канапе)
- Горячие



Открытые бутерброды



Закрытые бутерброды



Закусочные (канапе)



**По виду используемых
продуктов
бутерброды бывают:**

Рыбные

Мясные

Сладкие

Овощные

**С молочными продуктами
(например, с яйцом, сыром)**



Мясные бутерброды



Рыбные бутерброды



Сладкие бутерброды



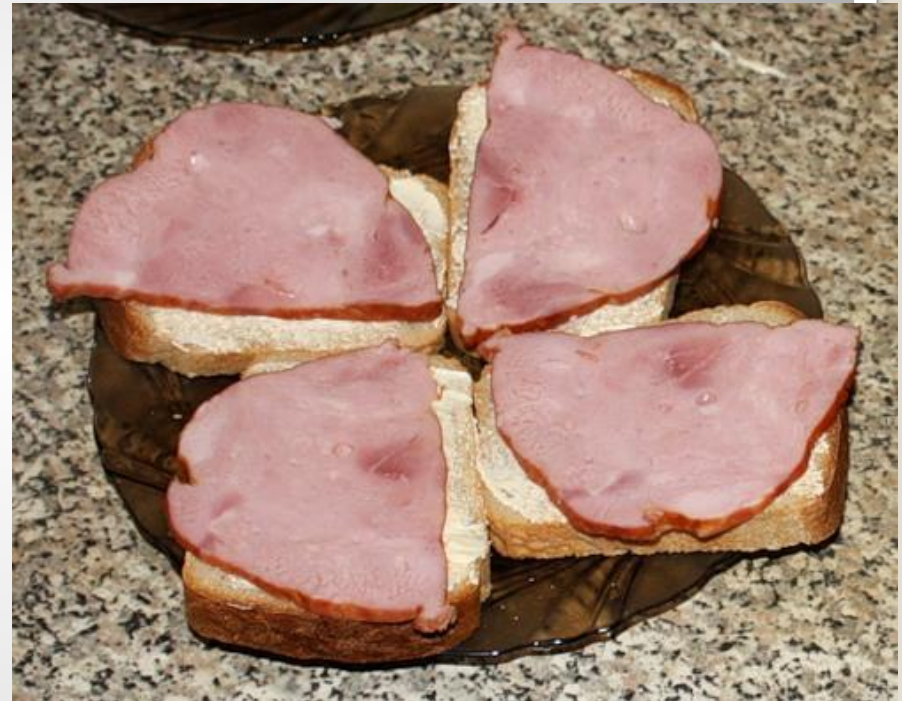
Овощные бутерброды



Бутерброды с молочными продуктами



Простые бутерброды



Сложные бутерброды



Закрытые бутерброды (сэндвичи)



Закусочные бутерброды (тартинки)



Канане



Особенности приготовления бутербродов

Хлеб, батон нарезают тонкими ломтиками (для открытых бутербродов - 1 - 1,5 см; 0,5 - 1 см – для закрытых бутербродов).

- Хлеб можно слегка обжарить с обеих сторон до золотистой корочки;
- Сверху наносится слой сливочного масла, масляные смеси и другие наполнители, затем кладутся продукты, салаты, фрукты и др.;
- Сливочное масло предварительно хранят в теплом помещении или взбивают;
- С жирными продуктами (мясом, рыбой, яйцами, творогом) готовят калорийные бутерброды;
- Готовят бутерброды непосредственно перед подачей, укладывают на блюдо и красиво украшают;
- Бутерброды должны быть сочные, обильно покрытые различными продуктами;
- Чтобы бутерброды не сохли, их накрывают смоченным в холодной воде полотенцем, затем целлофаном и ставят в холодильник.

Требования к качеству

бутербродов.

- Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед употреблением.
- Продукты, входящие в состав бутерброда, должны быть свежими.
- Ломтики хлеба не должны быть слишком толстыми или тонкими.
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктами.
- Бутерброды должны иметь вкус, цвет и запах, свойственные используемым продуктам.
- Срок хранения бутербродов в холодильнике при температуре 4-8 С- 3 часа.

Практическая работа

Придумать и выполнить
оригинальный
«весёлый бутерброд»
для детского завтрака,
составить технологическую
карту на его приготовление.



« B

« Весёлы







« B

« Bec







<< B

« Becé







<< Be

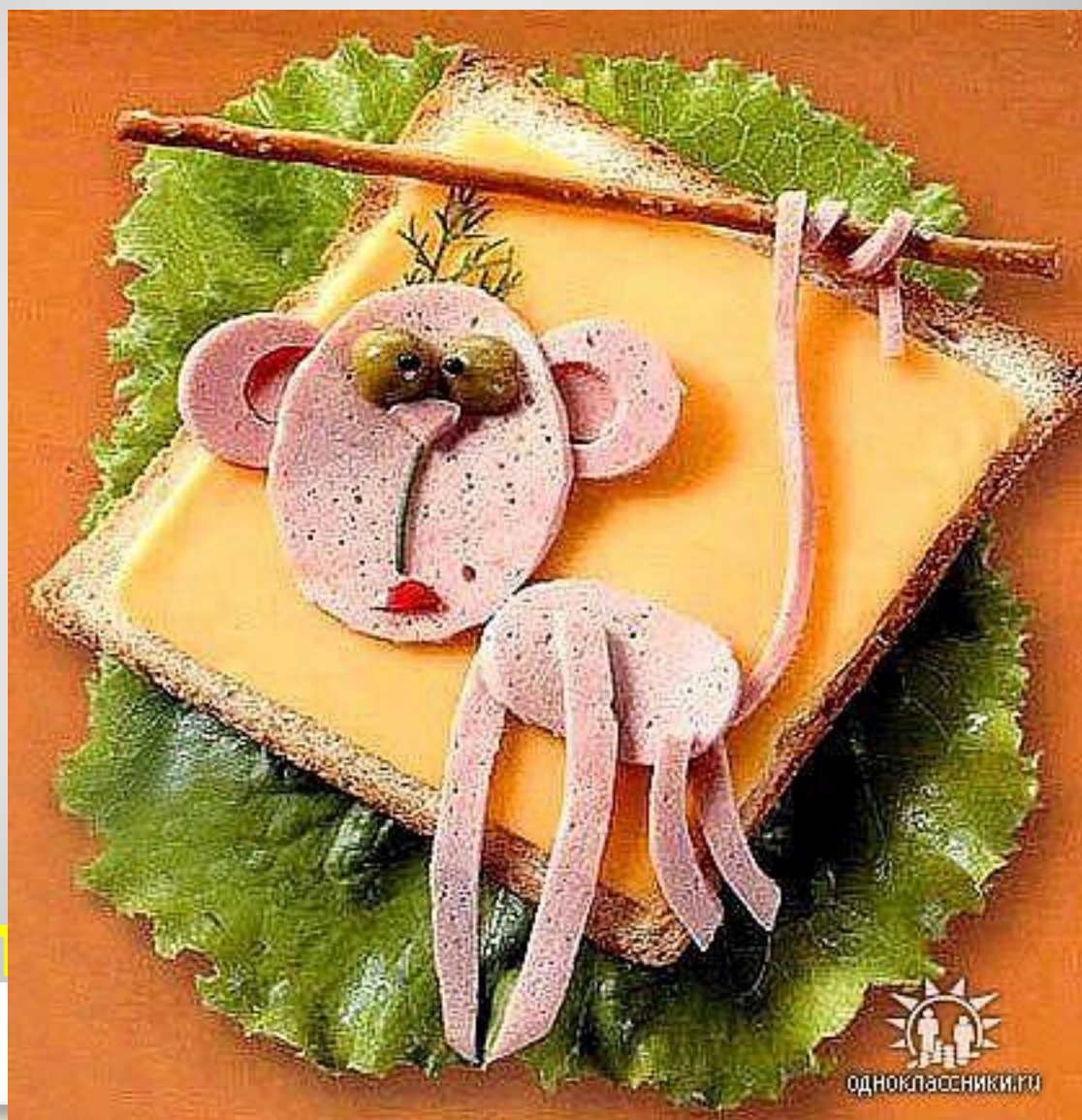


«Веселье»



<< B

«Весёл





«Веселые супергеры»

«Весёлы



сopypast.ru



« Becë

« Весёл



tokana.ru

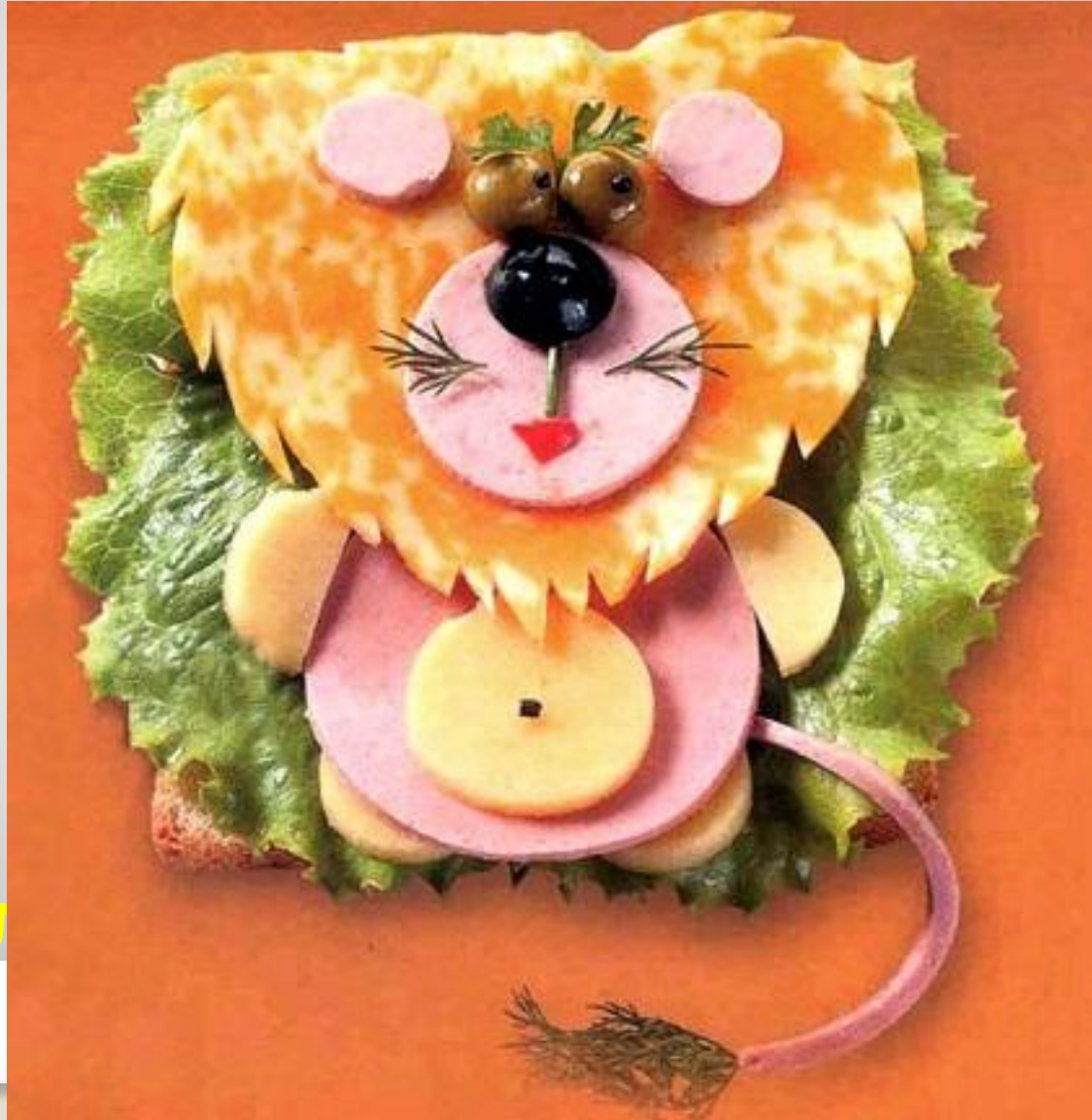
« Вечер





« Бечё

« Becer



« Becé

