

Тема: «Значение хлеба в питании. Особенности приготовления бутербродов»



Цель урока: выяснить какое значение занимает хлеб в питании, каковы особенности приготовления бутербродов

Пословицы о хлебе

- «Хлеб наш батюшка»
- «Хлеб – всему голова»
- «Хлебушка – калачу дедушка»
- «У кого хлеб родится, тот всегда веселится»

Хлеб содержит:

- Белки - 5,5 - 9,5%
- Углеводы - 42- 50%
- Витамины группы «В» ,
- Минеральные соли – 1,4 - 2,5%
- Органические кислоты.



Калорийность хлеба колеблется в пределах 180 – 410 ккал на 100г продукта
усвояемость – 90 -94%

Хлеб

- один из самых удивительных продуктов природы
- один из самых древних
- самых надежных видов пищи на земле



- В переводе с немецкого бутерброд – это хлеб с маслом, в общепринятой обиходной терминологии - ломтик хлеба с каким-нибудь из закусочных продуктов.



приготовления

бутерброды делятся:

- Холодные и горячие
- Простые и сложные
- Открытые и закрытые
- Слоистые
- Закусочные



Открытый бутерброд



Закрыты́й бутерброд



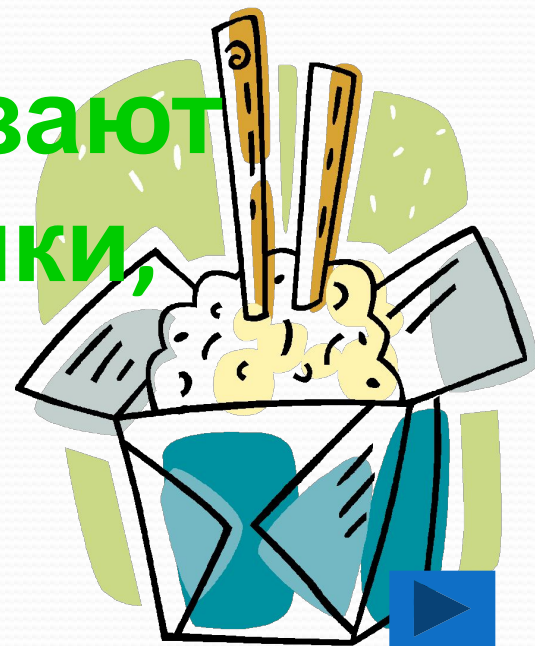
Закусочные бутерброды(канапе)



Закусочные бутерброды КАНАПЕ

Маленькие бутерброды (3 x 3)

Хлеб для канапе нарезают
на квадратики, кружочки,
треугольники.



КАНАПЕ ПОДАЮТ
на коктейль - вечере
к столу «а ля фуршет»,
как закуску перед обедом.



Форма бутербродов

- Круглая
- Овальная
- Треугольная
- Квадратная
- Ромбическая



По виду продуктов бутерброды бывают:

- Рыбные
- Мясные
- Сладкие
- Гастрономические



Сладкие бутерброды

- Подаются к чаю, кофе, молоку, сокам и другим смешанным напиткам. Для приготовления можно использовать хлеб, печенье, кекс и бисквит.



Вот какие забавные бутерброды можно
приготовить



Знакомьтесь – это мишка



А это - корова



Особенности приготовления бутербродов

- Хлеб нарезают тонкими ломтиками (1 - 1,5см)
- Хлеб обильно покрывают продуктами
- На слегка черствый хлеб намазывают масло (майонез), укладывают продукты
- Бутерброды украшают(например, зеленью)
- Подают на блюде
- Хранят при температуре 4 -8 часов – 3 часа

Требования к качеству готовых бутербродов

- Горячие бутерброды должны быть определенной температуры
- Продукты, входящие в состав бутербродов, должны быть свежими
- Хлеб не должен быть слишком толстым или тонким
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктами

Практическая работа

Инструкционная карта.

Приготовление бутерброда «Кит».

1. От батона отрезать наискосок верхнюю часть.
2. Сделать посередине в отрезанной части батона надрез.
3. Нанести сливочное масло или майонез.
4. Положить сыр.
4. Уложить пластинку колбасы (ротик).
5. Вырезать хвостик из колбасы, глазки из моркови, сверху закрепить веточку зеленого лука.
6. Подают «Кита» на хлебе, смазанном сливочным маслом.

Бутерброд « Кит »



Приготовление бутерброда «Солнышко»

1. На круглую отрезанную часть булки нанести сливочное масло или майонез.
2. Сверху уложить продукты: два кружочка огурца, сверху огурцов – два кружочка отварного яйца (это глаза).
3. Из свежего огурца отрезать часть и сделать нос.
4. Уложить отварную сосиску (это будет нос).
5. Укроп использовать для волос.
6. Уложить бутерброд на листья салата.
7. Подать на блюде.

Бутерброд « Солнышко »



Практическая работа

Приготовление канапе.

Нарезать продукты

- хлеб
- сыр
- колбасу
- огурцы

Соединить шпажками.


Сверху можно украсить.

Закрепление

1. Какие виды бутербродов вы знаете?
2. Из каких продуктов готовят бутерброды?
3. Расскажите последовательность приготовления бутербродов?
4. Как хранят бутерброды? Какие сроки хранения их?

Домашнее задание

1. Приготовить на завтрак бутерброды. Получить оценку у родителей.
2. Выяснить какие бутерброды делают родители. Узнать рецепт их приготовления.
3. § 32 Технология - 5класс

- 
- Поработали на славу и конечно всем нам браво!
 - На мой взгляд урок прошел не зря, вы с задачей справились друзья!