МОУ «СОШ №172»
п.АРХАРА Амурской области

БУТЕРБРОДЫ

Урок технологии. 5 класс

Учитель
РЯБИНИНА
Оксана Альбертовна

БУТЕРБРОДЫ

ХОЛОДНЫЕ

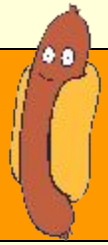
ГОРЯЧИЕ

ЗАКУСОЧНЫЕ

ОТКРЫТЫЕ

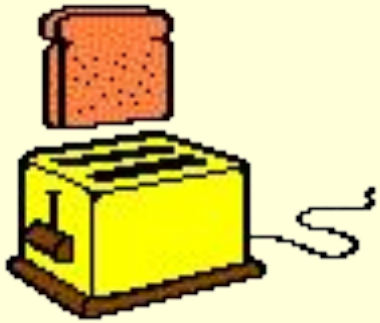
ЗАКРЫТЫЕ

ПРОСТЫЕ



СЛОЖНЫЕ

Правила безопасной работы



С электронагревательными приборами

- С режущими инструментами.

Бутерброды

- Бутерброды готовят на пшеничном и ржаном хлебе с различными продуктами
- На ржаном хлебе готовят бутерброды с жирными продуктами и с продуктами, имеющими резко выраженный запах и вкус, например, с сельдью
- Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см и массой 30-40 г и на него укладывают различные продукты так, чтобы они закрывали весь ломтик хлеба

Открытые бутерброды

- Открытые бутерброды смазывают тонким слоем масла и укладывают на него продукты
- Бутерброд можно украсить зеленью петрушки, кружочком сваренного вкрутую яйца, ломтиками огурца, помидора, лимона или апельсина

Закрытые бутерброды

- Закрытые бутерброды готовят на мелкоштучных булочках (массой до 40 г) или помещают продукт между двумя кусками хлеба толщиной 0,5 см

Закусочные бутерброды

- Закусочные бутерброды (канапе) готовят на кусках обжаренного хлеба толщиной 0,5 см и шириной 5-6 см.
- Форма куска хлеба может быть разной – прямоугольной, квадратной, треугольной или фигурной.
- Украшают сливочным маслом или майонезом, выпущенным из кондитерского мешка.

ВНИМАНИЕ

- Все виды бутербродов готовят непосредственно перед подачей к столу.
- Готовые бутерброды хранят не более 30-40 минут.
- Все продукты и полуфабрикаты должны быть абсолютно свежими.
- Обработка сырых и вареных продуктов должна проводиться отдельно.

ВНИМАНИЕ

- 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 приносил ужин с собой: два ломтя хлеба, намазанные маслом соединенные между собой.