Тема:

"БУТЕРБРОДЫ"

СЕГОДНЯ НА УРОКЕ:

Какие продукты Используют для приготовления бутербродов?

Какие виды бутербродов существуют?

ЧТО ТАКОЕ БУТЕРБРОД?

Какие требования предъявляются к качеству готовых бутербродов?

Научимся готовить бутерброды

Что такое шпажки и для чего они нужны?

По горизонтали:

1 Как называется яйцо, если его срок хранения не более семи суток.

4 Нагревание продукта в воде, бульоне, молоке или на пару, называется.....

5 способ тепловой обработки, при котором продукт нагревается в жире или горячем воздухе, называется.....

По вертикали:

2 как называется яйцо, если срок его хранения более семи суток.

3 Как называется способ тепловой обработки, когда овощи сначала обжаривают, а затем заливают небольшим количеством соуса или бульона , добавляют пряности, закрывают крышкой и доводят до готовности.

кулинария.

1 Д	И	Е	Т	И	Ч	Е	2 С	К	О	Е	
							Т				
							О				
							Л				
				3 Т			О				
				У			4 В	А	Р	К	А
				Ш			О				
	5 Ж	А	Р	Е	Н	Ь	Е				
				Н							
				И							
				Е							

Что же такое бутерброд?

- **БУТЕРБРОД** – Ломтик хлеба с маслом, с сыром, колбасой, рыбой, икрой.**(Толковый словарь русского языка С.И.Ожегова)**
- **БУТЕРБРОД** - Butterbrod хлеб с маслом. Ломтик хлеба с маслом, сыром, колбасой и т. п.**(Толковый словарь иностранных слов Р.С.Карпинская и др.)**

БУТЕРБРОДЫ

ГРЕНКИ

из черствого хлеба

панировочные сухари

Непеченые кондитерские изделия

рыба

ПОМИДОР

сыр

масло

бутерброды

яйца

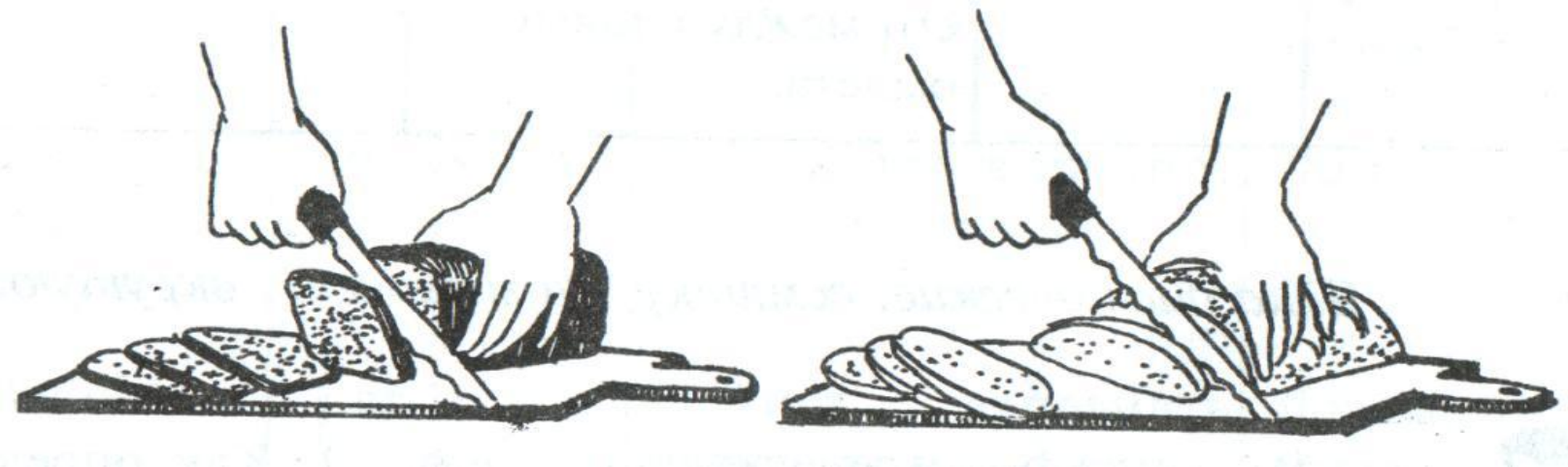
огурец

соленья

отварное мясо

Бутерброды

Чтобы бутерброды были вкусные, хлеб нарезают тонкими ломтиками (1-1,5 см)



и обильно покрывают продуктами.

По способу приготовления бутерброды делятся на:

- Холодные и горячие;
- Открытые – когда продукт виден;

- Закрытые – когда продукт не виден (сандвичи);

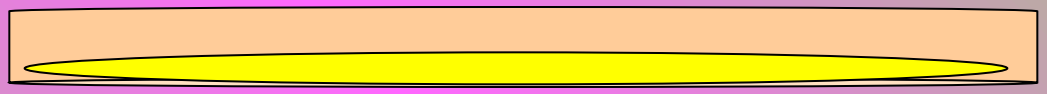
- Закусочные (канапе)- имеют небольшой размер.

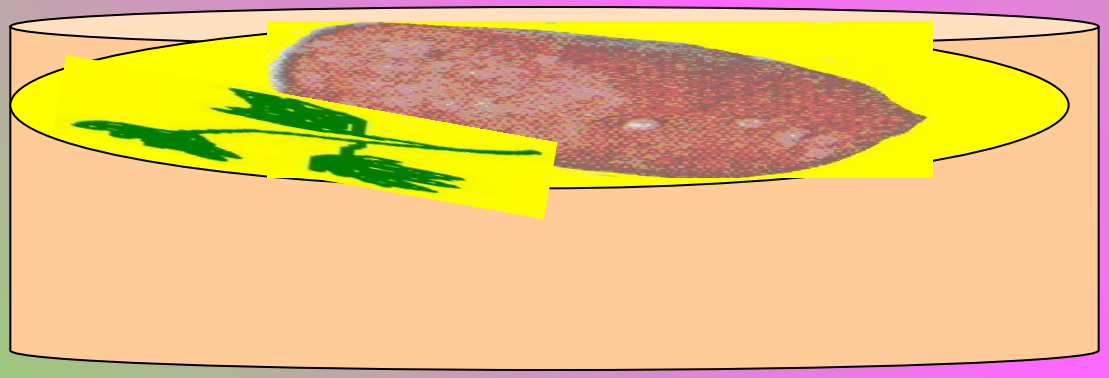
Приготовление различных видов бутербродов имеет особенности:

- *Открытые бутерброды*

Закусочные бутерброды (канапе):

Бутерброд сандвич:





Требования к качеству готовых бутербродов:

- Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед подачей;
- Горячие бутерброды должны быть определенной температуры;
- Продукты, входящие в состав бутерброда, должны быть свежими;
- Хлеб не должен быть слишком толстым или тонким;
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктами;
- Срок хранения бутербродов в холодильнике при температуре 4-8градусов – 3 часа

тест

Найди соответствие:

Открытый бутерброд

Закусочный бутерброд

Закрытый бутерброд

Для этого бутерброда необходимо два ломтика Хлеба.

Все продукты из чего приготовлен бутерброд видны

Это маленькие бутербродики, Проткнутые вилочками- шпажками.