

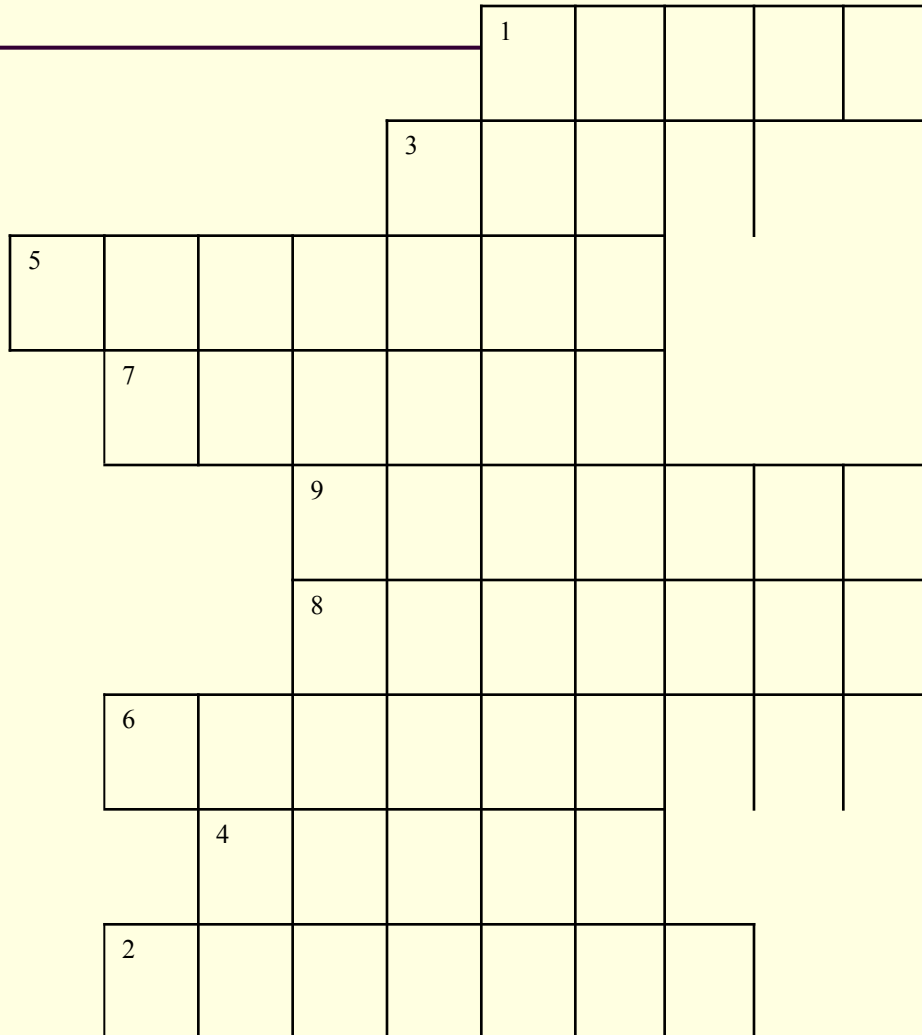
# Открытый урок в 5 «б» классе

---

Подготовила учитель СБО  
Специальной (коррекционной)  
школы – интернат VIII вида  
г. Пролетарска  
Гребенникова Ю.Ю.



# Кроссворд по теме: продукты питания



Б А Н А Н

3

5

7

9

8

6

4

2

Б А Н А Н

3

5

7

9

8

6

4

П О М И Д О Р

Б А Н А Н

М У К А

5									
	7								
			9						
			8						
6									

П О М И Д О Р

4

Б А Н А Н

М У К А

5

7

9

8

6

Л И М О Н

П О М И Д О Р

					Б	А	Н	А	Н
				М	У	К	А		
К	А	П	У	С	Т	А			
7									
			9						
			8						
6									
		Л	И	М	О	Н			
П	О	М	И	Д	О	Р			

					Б	А	Н	А	Н
				М	У	К	А		
К	А	П	У	С	Т	А			
	7								
			9						
			8						
	К	У	К	У	Р	У	З	А	
		Л	И	М	О	Н			
П	О	М	И	Д	О	Р			



					Б	А	Н	А	Н
				М	У	К	А		
К	А	П	У	С	Т	А			
	О	Г	У	Р	Е	Ц			
			9						
			8						
	К	У	К	У	Р	У	З	А	
		Л	И	М	О	Н			
П	О	М	И	Д	О	Р			

					Б	А	Н	А	Н
				М	У	К	А		
К	А	П	У	С	Т	А			
	О	Г	У	Р	Е	Ц			
			9						
			К	А	Б	А	Ч	О	К
К	У	К	У	Р	У	З	А		
		Л	И	М	О	Н			
П	О	М	И	Д	О	Р			

					Б	А	Н	А	Н
				М	У	К	А		
К	А	П	У	С	Т	А			
	О	Г	У	Р	Е	Ц			
			М	О	Р	К	О	В	Ь
			К	А	Б	А	Ч	О	К
К	У	К	У	Р	У	З	А		
		Л	И	М	О	Н			
П	О	М	И	Д	О	Р			

					Б	А	Н	А	Н
				М	У	К	А		
К	А	П	У	С	Т	А			
	О	Г	У	Р	Е	Ц			
			М	О	Р	К	О	В	Ь
			К	А	Б	А	Ч	О	К
К	У	К	У	Р	У	З	А		
		Л	И	М	О	Н			
П	О	М	И	Д	О	Р			

# «Бутерброд»

---

**в переводе с немецкого  
означает хлеб с маслом**



# Бутерброды



# «Бутерброд»

---



- **Бутерброд** ( нем.) – хлеб с маслом
- **Основа бутерброда** – хлеб
- **Дополнение к основе** – сочетаемые по вкусу продукты, бутербродные смеси и масла
- **Бутерброды** используют как самостоятельное блюдо или в качестве закуски



# Бутерброды

## Открытые



## Закрытые



## Закусочные (канапе, тартинки)



# Открытые бутерброды

На хлеб (ржаной, белый, хрустящие хлебцы и т.д.) намазывают масло, пасты, плавленые сыры, паштеты и т.д. Сверху укладывают различные продукты: мясо, соленья, колбасы и т.д. Также для украшения можно использовать зелень петрушки и укропа.



# Открытые бутерброды

## Простые

Для простых открытых бутербродов используют 1-2 вида продуктов;



## Сложные

Используют несколько видов продуктов.





# Закрытые бутерброды

Для **закрытого бутерброда** (сандвич) необходимо два ломтика хлеба или небольшая, разрезанная пополам булочка. Хлеб намазывают маслом, на него укладывают начинку: помидоры, листья салата, отварное мясо, котлету, мясо птицы, колбасу, соленый огурец и т.д. Сверху бутерброд накрывают вторым кусочком хлеба.

Чизбургер и гамбургер (традиционные американские бутерброды).



Гамбургеры



# Горячие бутерброды

По способу приготовления различают холодные и горячие бутерброды.

- Холодные не подвергают тепловой обработке, а горячие готовят в духовке, на сковороде или в микроволновой печи.
- Такие бутерброды подают и употребляют в горячем виде.



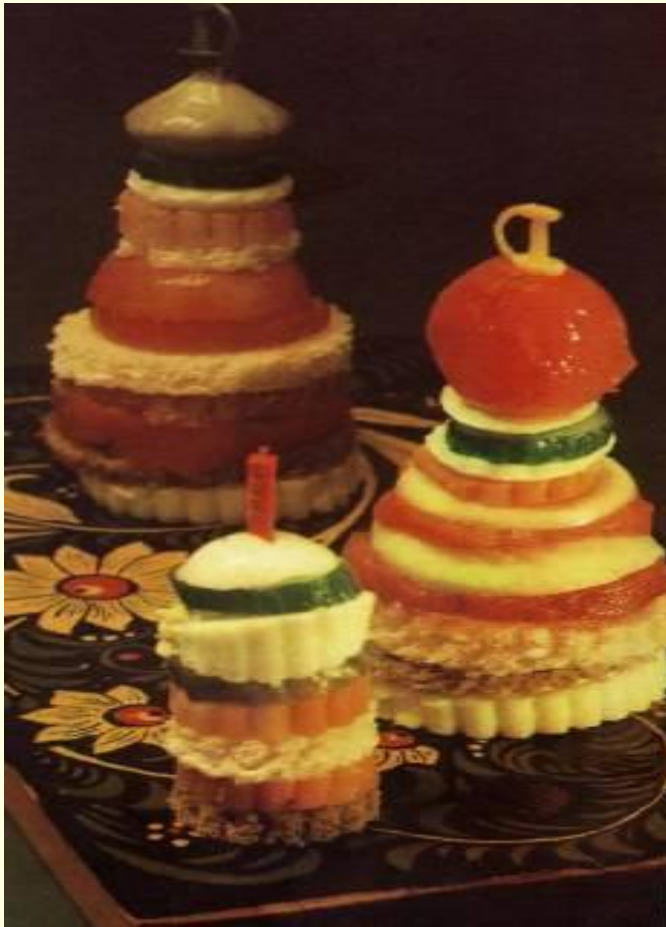
# Новый вид бутербродов – закусочные

## *КАНАПЕ*





# Закусочные (канапе)



- Родина канапе – Франция. В переводе с французского канапе означает “крошечный”. Обычно канапе представляют собой миниатюрные бутерброды, насаженные на шпажки. У нас канапе – это праздничная закуска для коктейлей и фуршетов. Канапе принято брать руками или за шпажку (если таковая имеется). Существует великое множество самых разнообразных разновидностей канапе.

**Для того, чтобы приготовить канапе необходимо иметь выемки разной формы, ножи и шпажки (их можно заменить зубочистками)**





# Продукты для приготовления бутербродов

- Бутерброды готовят на пшеничном и ржаном хлебе. При использовании ржаного хлеба используют жирные продукты и продукты, имеющие резко выраженный запах и вкус, например рыба.
- Для бутербродов используют всевозможные продукты: брынзу, сыр, яйца, отварное мясо, колбасу, ветчину, рыбу, огурцы, грибы, сладкий перец, соленья, зелень, масло и т.д.
- Очень часто используют различные соусы, майонезы, приправы.



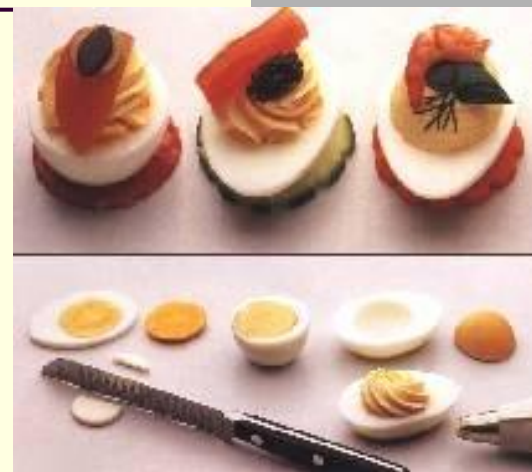
# Украшение бутербродов

Бутерброды будут выглядеть аппетитнее, если их красиво украсить.

Для украшения хорошо использовать зелень, овощи и плоды яркой окраски: помидоры, огурцы, морковь, маслины или оливки, а так же другие продукты.

Красиво выглядят на бутерброде украшения из взбитых сливок, масла.

Для работы необходимо использовать специальные приспособления: разнообразные резки, мешочки, фигурные ножи.



# Требования к качеству готовых бутербродов

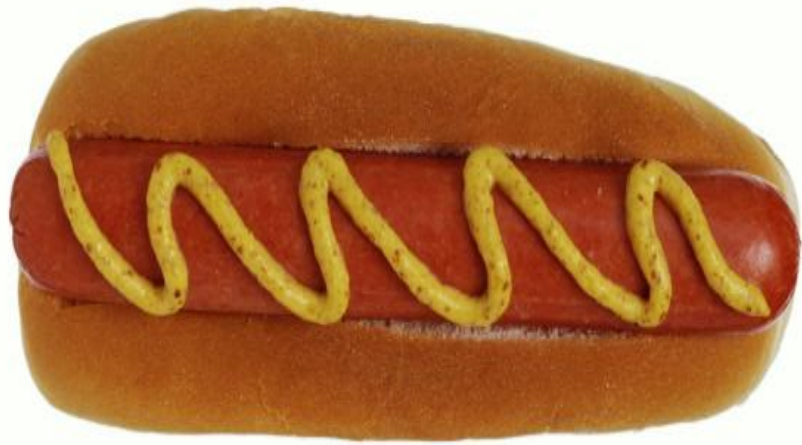
---

- Бутерброды готовят непосредственно перед подачей,
- Хлеб не должен быть слишком толстым или слишком тонким,
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктом,
- Хранить бутерброды в холодильнике не более 3 часов.

# Правила поведения и ТБ при кулинарной работе:

---

- ***Надеть рабочую форму. (Фартук и косынка)***
- ***Вымыть руки.***
- ***Продукты резать ножом только на разделочной доске.***
- ***Нож передавать, держа его за лезвие.***
- ***Во время работы нельзя ходить по кабинету с инструментами в руках.***
- ***По окончании работы убрать рабочее место.***



# Веселый бутерброд







































Приятного аппетита!

