

Открытый урок в 5 «б» классе

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



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



Гамбургеры

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).



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.

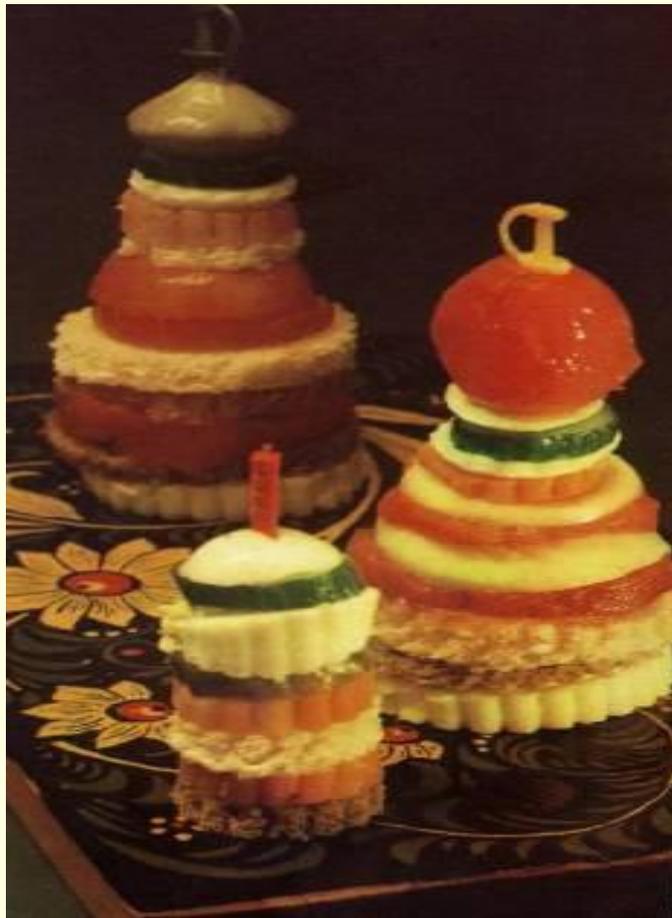


Новый вид бутербродов – закусочные

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.



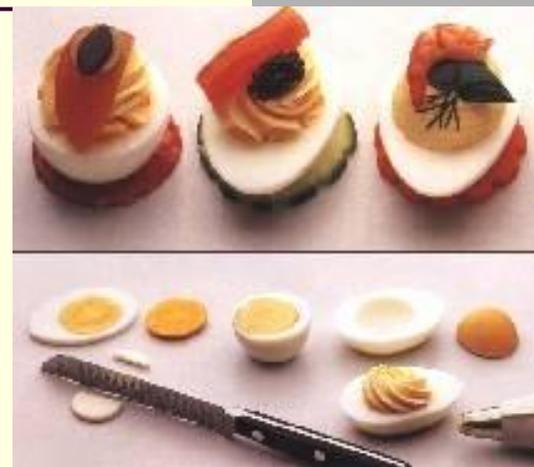
Украшение бутербродов

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.

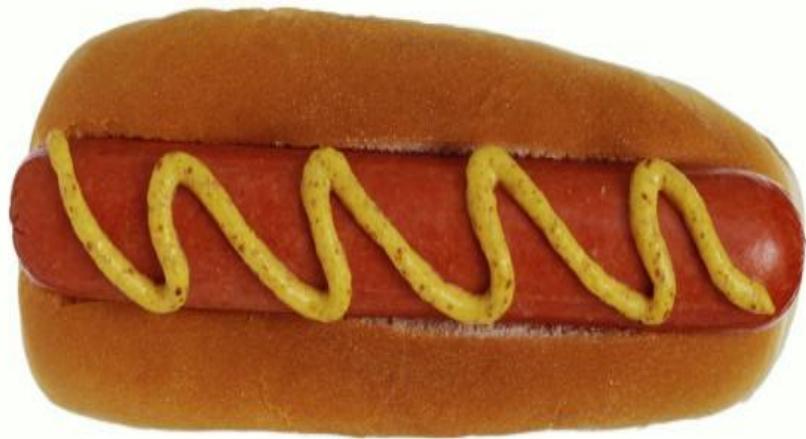


Требования к качеству готовых бутербродов

- 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









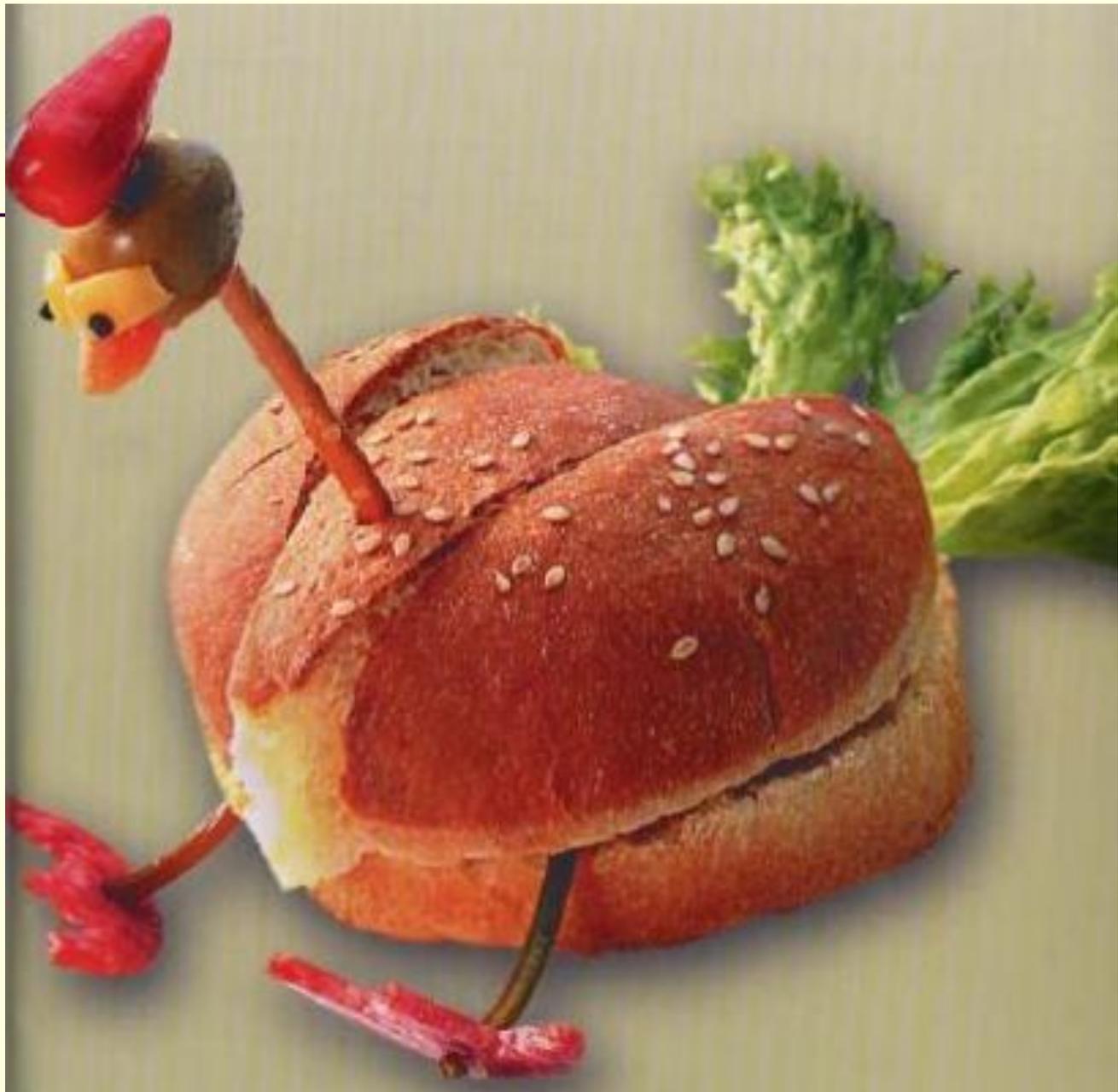




















Приятного аппетита!

