КУЛИНАРИЯ 5 КЛАСС БУТЕРБРОДЫ. ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ.

Учитель технологии

Жасминова Вера Александровна

ПОВТОРЕНИЕ ПРОЙДЕННОГО МАТЕРИАЛА

- Каково значение блюд из яиц в питание?
- Какие блюда готовят из яиц?
- В чем заключается первичная и тепловая обработка яиц?
- Как проверить доброкачественность яиц?
- Каким требованиям должны отвечать приготовленные из яиц блюда?
- Какими столовыми приборами едят всмятку, а какими яичницу?

МЕНЮ НА ЗАВТРАК

- Горячий напиток
- Бутерброды
- Блюда из яиц
- Каши
- Масло

ХЛЕБ ОДИН ИЗ ГЛАВНЫХ ПРОДУКТОВ НА СТОЛЕ

- Хлеб- наш добрый друг, даже когда зачерствеет. Из черствого хлеба можно приготовить различные бутерброды, гренки. Бутерброды, приготовленные из черствого хлеба, лучше сохраняет форму.

- Хлеб- один из самых удивительных продуктов природы и человеческого труда, самый значительный и надежный вид пищи на земле.

ВИДЫ БУТЕРБРОДОВ

По способу приготовления:

1. Холодные и горячие;
2. Простые;
3. Сложные;
4. Открытые;
5. Закрытые;
6. Слоистые;
7. Закусочные.

КЛАССИФИКАЦИЯ БУТЕРБРОДОВ

По виду продукта:

- Рыбные;
- Мясные;
- Сладкие;
- Фруктовые;
- Гастрономические (например, с яйцом, овощной икрой)

Требования к качеству готовых бутербродов

- Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед подачей.
- 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 продуктом.

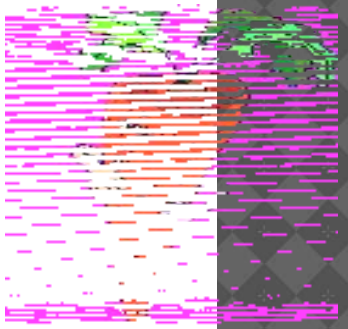
ИНСТРУМЕНТЫ И ПРИСПОСОБЛЕНИЯ:

- Острый нож или пилка для нарезки хлеба;
- Доска для нарезки хлеба;
- Острый нож и доска для резки ветчины, мяса, колбасы, сыра;
- Фруктовый нож и доска для нарезки фруктов;
- Нож с округлым концом для намазывания масла, паст и паштетов.

ИНТЕЛЛЕКТ - КАРТА

- Лук
- Морковь
- Картофель
- Щавель
- Помидор
- Капуста
- Чеснок
- Огурец
- Редис
- Петрушка
- Укроп

Лист
Луковица
Плод
Корнеплод
Корень
Клубень
Кочан



ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

- Чай
- Кофе
- Какао

ЧАЙ

- Чай – один из самых древних напитков, употребляемых человеком. Родина чая – Китай. Молодой листочек по – китайски называется «тцайей». Отсюда и произошло слово «чай».
- Чай не только утоляет жажду, но и способствует снижению артериального давления, помогает при цинге, кори, подагре, остром ревматизме.

Совет. Как быстро заварить чай.

- Кипятком ополосни чайник для заварки.
- Положи чай в зависимости от количества человек ,которые будут пить чай.
- Залей чай кипятком, подожди несколько минут.
- Пей с удовольствием.

РУССКИЕ ПОСЛОВИЦЫ И ПОГОВОРКИ О ЧАЕ

- Чай пить – приятно жить.
- Выпей чайку – позабудешь тоску.
- С чая лиха не бывает.
- Устал – пей чай; жарко – пей чай; хочешь согреться - пей чай!
- Если чай не пьёшь, где силы берёшь?

КОФЕ

- тонизирующий напиток. Кофе очень стимулирует физическую и психологическую активность человека. Натуральные кофе – это семена (зерна) плодов тропического кофейного дерева, вечнозеленого. Существует много сортов кофе. Лучшим сортом кофе считается арабский, его называют «Мокко»

КАКАО

- Семена какао были впервые привезены в Европу в 1520году завоевателем Мексики Эрнаном Кортесом. Ацтеки использовали семена какао для приготовления особого тонизирующего напитка. Свой «чоколатль» атцеки пили без сахара или мёда, но с перцем и ванилью. Затем какао стали выращивать в Венесуэле, Вест – Индии, а с XVIII века и в Бразилии.

ТРЕБОВАНИЯ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ НАПИТКОВ

- Напитки приготовляют непосредственно перед употреблением.
- Нельзя использовать чайную заварку 3- 4 часа или на следующие сутки после приготовления.
- Готовый кофе подают горячим или холодным, но не теплым.
- Цвет напитка должен быть, если это чай, красно – коричневым или зеленоватым, если кофе – темно – коричневым.
- Напиток должен быть прозрачным.

ИГРОВАЯ ПАУЗА

Вспомним правила безопасной работы с помощью игры.

Когда я назову санитарно – гигиенические требования, вы хлопайте, а когда назову правила безопасной работы – вы топайте.

Итак, начинаем!

- **Руки мойте с мылом.**

(Хлопайте)

- **Перед включением электроприбора проверьте исправность шнура.**

(Топайте)

- **Наденьте фартук, косынку.**

(Хлопайте)

- **Включайте и выключайте приборы сухими руками.**

(Топайте)

- **Рукава одежды закатайте.**

(Хлопайте и топайте)

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

Канапе «Сырный звездопад»

- **Ингредиенты:**
  тостерный хлеб по количеству канапе,
  100 г твёрдого сыра,
  2 шт. солёных огурцов,
  1-2 зубчика чеснока,
  1-2 ст. ложки майонеза.
- **Приготовление:**
  Поджарить тосты и вырезать с помощью формочки для печенья звёзды. Сыр натереть на тёрке, огурцы нарезать соломкой.

  Заправка: смешать давленый чеснок с майонезом.

  Тёртый сыр соединить с солёными огурцами, нарезанными соломкой огурцами и заправкой. Выложить на тосты, украсить клюквой.

Приятного аппетита!

БУТЕРБРОДЫ С МЯСОМ И ЯЙЦОМ

Ингредиенты:

- 500 г хлеба
- 20 г сливочного масла
- 250 г жареного и отварного мяса
- 1 луковица
- 2 ст. ложки томат-пюре
- 2 ст. ложки белого соуса
- 4-6 яиц
- соль, перец, горчица

Приготовление:

Ломти хлеба смазать маслом и слегка поджарить на масле. Мясо и лук нарезать мелкими кубиками, смешать с соусом белым и томатом-пюре, заправить горчицей. Яйца поджарить, посолить и поперчить. На подготовленный хлеб уложить мясную смесь, а сверху яичницу. Украсить листьями петрушки.

ГРЕНКИ С БРЫНЗОЙ И ЯЙЦОМ

- **Ингредиенты:**
- 200 г пшеничного хлеба
- 1 ст. л. сливочного масла
- 1 ст. л. маргарина
- 2 ст. л. тертой брынзы
- 5 яиц
- черный перец по вкусу

Приготовление:

Ломтики пшеничного хлеба уложить на противень, смазанный маргарином, посыпать измельченной на терке брынзой, сверху в нескольких местах поместить маленькие кусочки сливочного масла, запечь гренки в духовке. Перед подачей на стол на каждый гренок положить поджаренное яйцо, посыпанное черным перцем. Отдельно подать кефир или простоквашу.

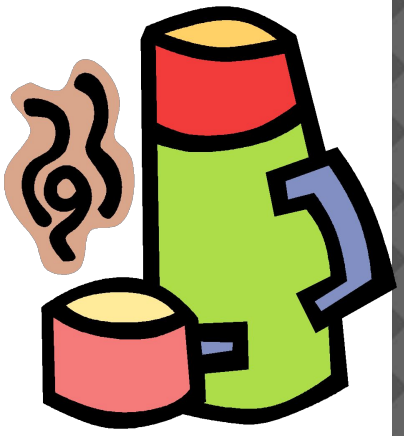
Чай с сахаром

- **Ингредиенты:**

Чай 2- 3 ч. ложки

Вода

Сахар по вкусу



Приготовление:

Всыпать чай в заварочный чайник и залить его кипятком на 1/3 чайника. Закрыть чайник специальной грелкой или полотенцем и поставить для настаивания на 5 – 10 минут.

Долить чайник кипятком до верха.

Разлить заваренный чай по чашкам (на ¼ часть чашки), пользуясь ситечком для процеживания чая. Долить чашки кипятком.

Сахар добавлять по вкусу.

Можно подавать к чаю лимон, сливки или молоко, мёд.

ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ

- На следующий урок принести фотографии или рисунки по теме «Сервировка стола к завтраку» и «Правила поведения за столом».

СПАСИБО за внимание!