

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

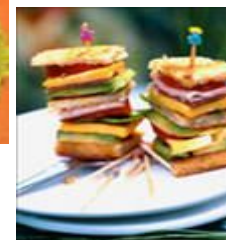
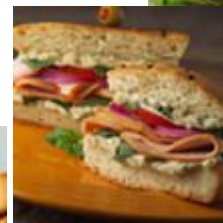


- Хлеб- наш добрый друг, даже когда зачерствеет. Из черствого хлеба можно приготовить различные бутерброды, гренки. Бутерброды, приготовленные из черствого хлеба, лучше сохраняет форму.
- ◎ Хлеб- один из самых удивительных продуктов природы и человеческого труда, самый значительный и надежный вид пищи 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:

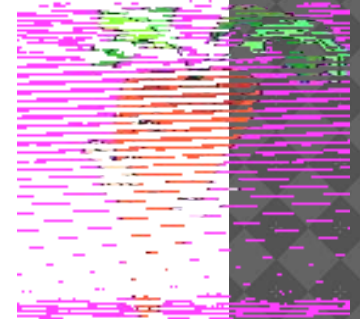
- Острый нож или пилка для нарезки хлеба;
- Доска для нарезки хлеба;
- Острый нож и доска для резки ветчины, мяса, колбасы, сыра;
- Фруктовый нож и доска для нарезки фруктов;
- Нож с округлым концом для намазывания масла, паст и паштетов.



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 1520 году завоевателем Мексики Эрнаном Кортесом. Ацтеки использовали семена какао для приготовления особого тонизирующего напитка. Свой «чоколатль» ацтеки 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 готовят 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

Канопе «Сырный звездопад»

- **Ингредиенты:**
тостерный хлеб по количеству канопе,
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. Закрывать чайник специальной грелкой или полотенцем и поставить для настаивания на 5 - 10 минут.

Долить чайник кипятком до верха.

Разлить заваренный чай по чашкам (на 1/4 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!