Презентация урока по технологии
Кулинария 5 класс
Бутерброды

Подготовила: Кабанова С.Н., учитель технологии МБОУ СОШ №2

Бутерброд - это хлеб + одна или несколько начинок сверху

История же самого слова "бутерброд" пришло из немецкого языка. Произошло это слово от слияния двух других немецких слов ("butter" - "масло", "brod" - "хлеб").

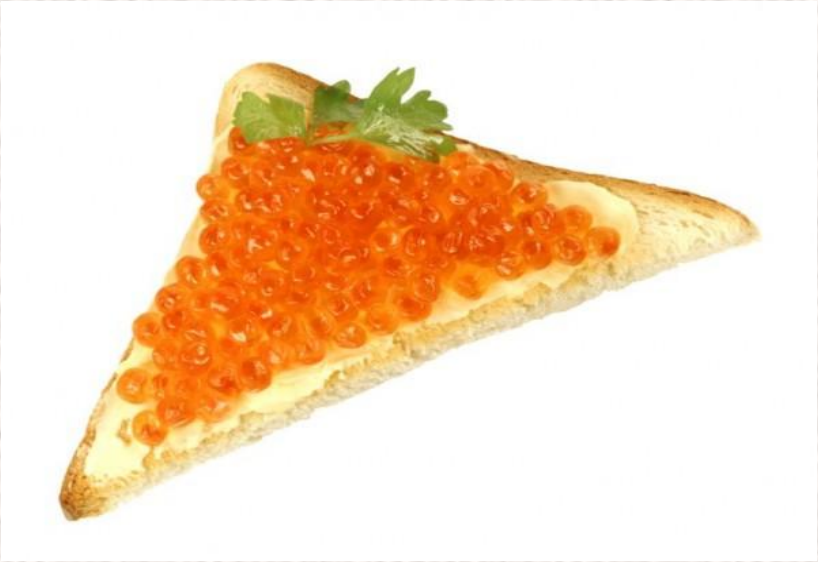
Хлеб - один из самых полезных продуктов. Хлеб употребляют в пищу даже когда он зачерствеет.

Из хлеба можно приготовить различные бутерброды, из черствого хлеба - гренки и другие вкусные изделия.

Для бутербродов используют всевозможные продукты: брынзу, сыр, яйца, отварное мясо, колбасу, ветчину, рыбу, огурцы, сладкий перец, соленья, масло, зелень и т.д.

По способу приготовления бутерброды делятся:

Открытые бутерброды



Открытые бутерброды смазывают тонким слоем масла и укладывают на него продукты. Бутерброд можно украсить зеленью петрушки, кружочком сваренного вкрутую яйца, ломтиками огурца, помидора, лимона или апельсина.

Закрытые бутерброды

Закрытые бутерброды готовят на мелкоштучных булочках (массой до 40 г) или помещают продукт между двумя кусками хлеба толщиной 0,5 см.

Закусочные бутерброды

Закусочные бутерброды готовят на кусках обжаренного хлеба толщиной 0,5 см и шириной 6...5 см. Форма куска хлеба может быть разной - прямоугольной, квадратной, треугольной или фигурной. Закусочные бутерброды украшают, выпуская из кондитерского мешка взбитое сливочное масло или майонез.

Горячие бутерброды

Для приготовления горячих бутербродов вместо хлеба можно использовать несладкое песочное тесто.

Обычно бутерброды готовят непосредственно перед подачей на стол.

Продукты входящие в состав бутербродов должны быть свежими.

Рецепты приготовления бутербродов

Бутерброд с жареной рыбой

Необходимые продукты:

хлеб - 4 ломтика
рыба жареная - 2 филе
хрен готовый - 3 ч. ложки
зелень петрушки - 4 веточки
маслины без косточек - 8 шт.
оливки - 4 шт.
лимон - 4 ломтика

Бутерброд со скумбрией холодного копчения

Необходимые продукты:

хлеб - 4 ломтика
скумбрия холодного копчнения (филе) - 8 ломтиков
огурцы свежие - 4 кружочка
помидоры - 4 дольки
масло сливочное - 2 ст. ложки
яйцо , сваренное вкрутую - 4 дольки

Полосатый бутерброд с овощами

Необходимые продукты:

хлеб ржаной - 1 большой ломоть
морковь - 1 шт.
свекла вареная - 1 шт.
лук зеленый - 30 г
смесь масляная - 2 ст. ложки
горошек зеленый консервированный - 1 ст. ложка
сметана или майонез - 1 ст. ложки
соль
картофель отварной - 1 шт.

Бутерброд с ветчиной

Необходимые продукты:

батон - 2 ломтика
ветчина - 100 г
масло сливочное - 20 г
яйцо - 1 шт.
огурцы маринованные - 1 шт.
спаржа консервированная - 6 стеблей
лук репчатый красный - 2 головки
горчица - 2 ч. ложки
зелень - 2 веточки

Бутерброд с сыром и тыквой

Необходимые продукты:
хлеб ржаной - 4 ломтика
тыква - 100 г
сыр тертый - 3 ст. ложки
масло сливочное - 4 ст. ложки
зелень петрушки
листья зеленого салата

Спасибо за внимание

Источники

http http:// http://www http://www. http://www.dietaonline http://www.dietaonline. http://www.dietaonline.ru http://www.dietaonline.ru/ http://www.dietaonline.ru/community http://www.dietaonline.ru/community/ http://www.dietaonline.ru/community/post http://www.dietaonline.ru/community/post. http://www.dietaonline.ru/community/post.php http://www.dietaonline.ru/community/post.php? http://www.dietaonline.ru/community/post.php?topic http://www.dietaonline.ru/community/post.php?topic_ http://www.dietaonline.ru/community/post.php?topic_id http://www.dietaonline.ru/community/post.php?topic_id=17372& http://www.dietaonline.ru/community/post.php?topic_id=17372&page http://www.dietaonline.ru/community/post.php?topic_id=17372&page=39