

Тема:

**Бутерброды и горячие
напитки. Сервировка
стола к завтраку.**

Цель урока:

- Рассказать о классификации бутербродов и технологии их приготовления.
- Сформировать умения при приготовлении бутербродов и горячих напитков с соблюдением правил ТБ и санитарно-гигиенических требований.
- Отработать навыки сервировки стола к завтраку.
- Развивать внимательность, эстетический вкус при оформлении блюда и сервировки стола, умение работать последовательно.
- Воспитывать аккуратность, бережливость, самостоятельность.

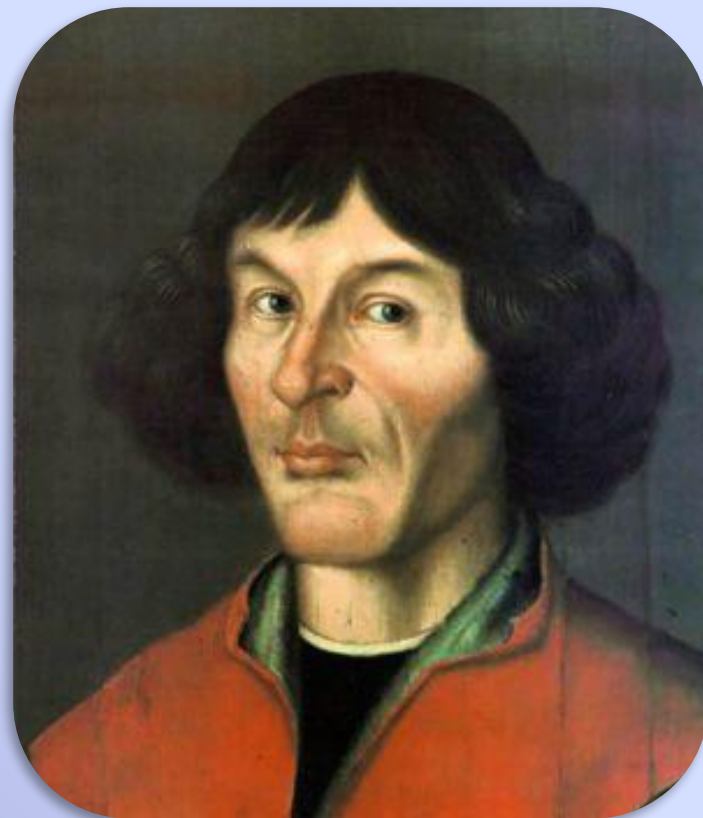
Бутерброды - (от нем. Butterbrot — хлеб с маслом) — закуска, представляющая собой ломтик хлеба, на который положены дополнительные пищевые продукты, причем не обязательно масло



История бутерброда

Существует мнение, что первые бутерброды были изобретены мусульманами. Использовались бутерброды мусульманами в качестве альтернативного варианта при жертвоприношениях.

Вторая версия больше похожа на юмористическую. Как утверждает журнал «Наука и жизнь» (апрельский выпуск 1999 года) бутерброд был изобретен в апреле 1520 года Николаем Коперником.



Необычные «бутербродные» факты

1. 720 метров - жители ливанской деревни Кфар Катра
2. Площадь 14 квадратных метров - Нижегородский масложировой комбинат
3. Музыкальные бутерброды - сеть супермаркетов «Tesco»
4. 44 метра 77 сантиметров - 27 июля 2010 года г. Северодвинск
5. 28 тысяч долларов - надкусанный бутерброд с сыром, на котором вырисовывается силуэт Девы Марии
6. 1 ноября 2003 года московская ярмарка «Коньково» на Тёплом Стане — 10 метров и 12,5 см.
7. Графство Чешир - гигантский сэндвич весом в две тонны, длиной в 2,5 метра



*Бутерброды
бывают холодные и горячие*

Открытые,
когда
продукт
виден

Закрытые,
когда
продукт не
виден
(сэндвич)

Закусочные
имеют
небольшой
размер
(канапе)

Задание № 2

Заполните схему

Открытые бутерброды

```
graph TD; A[Открытые бутерброды] --> B[А. Простые]; A --> C[Б. Сложные]; B --> D[1. Используется один продукт]; C --> E[2. _____  
_____];
```

А. Простые

Б. Сложные

**1. Используется один
продукт**

**2. _____
_____**

Требования к качеству бутербродов

- Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед подачей.
- Горячие бутерброды должны быть определённой температуры.
- Продукты, входящие в состав бутербродов, должны быть свежими.
- Хлеб не должен быть слишком толстым или тонким.
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктами.

Срок хранения бутербродов в холодильнике при температуре 4-8°C 3 часа.

Задание № 3

*К определениям бутербродов слева в таблице
подберите правильные названия справа*

№	Определение	Условное обозначение	Название
1	Бутерброд, в котором виден продукт	А	Сандвич
2	Бутерброд, в котором продукт не виден	Б	Канapé
3	Бутерброд, имеющий небольшой размер	В	Открытый бутерброд

Горячие напитки

Чай – тонизирующий напиток, обладающий высокими вкусовыми и ароматическими свойствами. Он придаёт ощущение бодрости, улучшает пищеварение.



Кофе — напиток, изготавливаемый из жареных зёрен кофейного дерева. Благодаря содержанию кофеина оказывает стимулирующее действие.

Какао - питательный и вкусный напиток, полезный детям, порошок получают в результате переработки какао – бобов - семян тропического дерева какао.



Задание № 4

Заполните схему

Горячие напитки

А. чай

1. _____

2. _____

3. Красный (солонг)

4. Жёлтый

5. _____

Б. какао

1. _____

2. В зёрнах

3. _____

В. _____

История чая в Китае

Шен Нун – мудрый правитель и ученый, император, заботясь о здоровье, требовал, чтобы всю питьевую воду кипятили. Как-то летним днем, на отдыхе во время путешествия по отдаленным местам слуги начали кипятить воду для свиты императора, и тут с ближайшего куста в воду слетело несколько сухих листьев. Вода вскипела и стала коричневой. В императоре пробудилась любознательность ученого, и он захотел попробовать жидкость. Это была его первая чашка чая.

Популярность различных сортов чая была описана в книге о чае китайским поэтом Лу Ю в 780 году.



История чая в России



Впервые знакомство с чаем в России произошло в 1638 году в виде даров французов русскому послу Василию Старкову для царя Михаила Фёдоровича. Поначалу свою популярность чай обрел в виде лечебного напитка.

В 1769 году был подписан договор на первую поставку чая в Россию с Китая. Этот период и считается началом чайных импортных отношений России и Китая. Доставка чая производилась по суше через Китай и Сибирь, в отличие от Европы и Америки. Именно чай был основным товаром на Макарьевской (Нижегородской) ярмарке до середины XIX века.

История чая в Европе и Англии (Великобритании)

История чая в Европе и Англии – весьма объемный материал, поэтому постараемся вкратце рассмотреть лишь основные ее аспекты. Впервые возить чайный напиток из далекого Китая в Европу начали где-то в середине семнадцатого столетия корабли из Португалии, Голландии и Англии. Сначала, чай стал известный в качестве целебного напитка, однако по истечению некоторых десятков лет его начали употреблять просто для удовольствия. Если вы помните и читали, то нечто подобное можно было наблюдать и в истории чая в Китае.



История кофе

В IX веке до н.э., когда знаменитый врач Авиценна рекомендовал своим пациентам кофе в качестве лекарства. Сейчас уже нет сомнений, что родиной кофе является Эфиопия (горная местность Каффа). Легенда гласит, что первым обратил внимание на кофейные деревья пастух по имени Калдим. Он заметил, что козы, щиплющие листья с кофейных деревьев, становятся особенно активными и бодрыми. Калдим собрал с дерева ягоды, замочил их в воде и попробовал напиток. Питье оказалось горьким. В сердцах Калдим бросил ветки с ягодами в костер – и вдруг ощутил исходящий от тлеющих ягод дурманящий аромат. Калдим разворошил костер, собрал поджаренные семена, залил кипятком и выпил настой. Вскоре он почувствовал необычный прилив бодрости. Калдим рассказал об этом странном случае настоятелю монастыря и тот решил испробовать на себе действие необычных зерен. Настоятель был поражен силой воздействия напитка и, дабы поддерживать бодрость монахов, засыпавших во время ночных молебнов, повелел им пить этот отвар. Напиток снимал усталость, давал свежие силы.



1169—A Coffee-house in Palestine.

История какао



Культура возделывания какао берет свое начало в Мексике. Прежние её жители - ацтеки, использовали какао так: растирали плоды, добавляли острые специи, иногда - мед, и готовили ароматный напиток под названием «чоколатль». По некоторым данным, знаменитый император инков Монтесума выпивал до 50 мисочек «чоколатля» в день, что придавало ему необыкновенную бодрость, силу и энергию. Эти качества настолько ценились ацтеками, что плоды какао использовали даже как денежную единицу. Например, за 500 семян какао можно было купить раба. Испанские конкистадоры, завоевавшие в XVI веке Мексику, привезли своему королю в числе прочих драгоценных даров плоды какао и рассказали, как их употребляют ацтеки. Долгое время шоколад оставался привилегией королей. Лишь приблизительно через 150 лет он вошел в моду во всей Европе. И остается популярным поныне, хотя то, что мы сегодня называем какао, сильно отличается от ацтекского «чоколатля».

Задание № 5

Дополните схему недостающей информацией

1. Напитки _____ готовят непосредственно _____ перед _____

2. _____ использовать чайную заварку через 3-4 час или сутки.

Технология приготовления горячих напитков

3. Напиток должен быть прозрачным. Цвет у чая красно-коричневый или зеленоватый, а у кофе _____

4. Готовый кофе подают горячим или _____ холодным, но не _____

Сервировка стола к завтраку

Сервировка стола - искусство правильной расстановки посуды и столовых приборов, а также особенное декорирование стола.

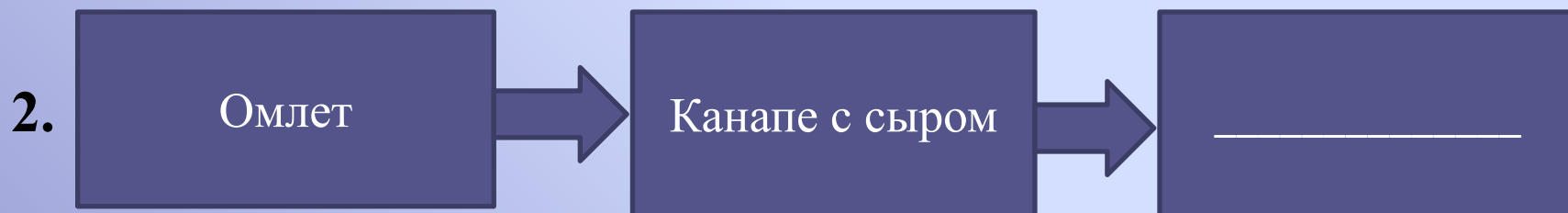
Сервировка стола может меняться в нюансах в зависимости от целевого направления: застолье, романтический ужин, деловой обед и пр.

В меню завтрака включают холодные закуски, сливочное масло, второе блюдо и, как правило, горячие напитки — кофе, чай, какао или молока.



Задание № 6

Заполните схемы трех завтраков, используя названия блюд, приведенных под схемами



А.
Винегрет
из овощей

Б.
Гренки с
сосисками

В.
Молоко

Способы сервировки стола

