



# БУТЕРБРОДЫ

Урок в 5  
классе  
1 часть



Овчарова Н.В., учитель технологии, МОУ СОШ №2,Тында, 2012год

# ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОЙ РАБОТЫ



С электронагревательными приборами

С режущими инструментами



# ЧТО ТАКОЕ «БУТЕРБРОД»

**«Бутерброд»** - немецкое Butterbrot - «хлеб с маслом» - ломтик хлеба или булки с маслом, сыром, колбасой и т. д.

**Основа бутерброда** – хлеб

**Дополнение к основе** – сочетаемые по вкусу продукты, бутербродные смеси и масла.

Бутерброды используют как самостоятельное блюдо или в качестве закуски.



# Классификация бутербродов





# Классификация бутербродов

**По способу приготовления:**

*Холодные;*

*Горячие;*

*Простые* – когда используется один вид продукта;

*Сложные* - когда используется несколько видов продукта;

*Открытые* – когда продукт виден;

*Закрытые (сэндвичи)* – когда продукт не виден;

*Слоистые* – когда используется несколько слоёв продукта и хлеба и или булки;

*Закусочные (канапе)* – отличаются меньшим размером.



# Классификация бутербродов

**По виду продукта:**

Рыбные;

Мясные;

Сладкие;

Фруктовые;

Гастрономические (например, с яйцом, овощной икрой)



# ИНСТРУМЕНТЫ И ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

Для приготовления бутербродов необходимы: доска или блюда для готовых бутербродов, острый нож или пилочка и доска для резки хлеба, нож с круглым концом для намазывания масла, вилка для закладывания мягких продуктов. Ветчину, жаркое и колбасы режут специальным острым ножом. Чтобы ломти хлеба получились тонкими, следует использовать слегка зачерствевший хлеб.





# ИНСТРУМЕНТЫ И ПРИСПОСОБЛЕНИЯ



Ломтерезка



Нож для бутербродов



Ножи для хлеба



Тостер для бутербродов



Овощерезка



# НОЖИ ДЛЯ СЫРА



Для каждого типа сыра существует особый нож: для твердых (1), полутвердых (2), мягких (3), пармезана (4).

# ИСТОЧНИКИ

---

- [http://solingenshop.ru/?mode=product&product\\_id=12465401](http://solingenshop.ru/?mode=product&product_id=12465401)
- <http://www.o-edu.ru/lib/view.php?id=7901>
- <http://supercook.ru>
- <http://www.povarenok.ru/recipes/show/34395/>