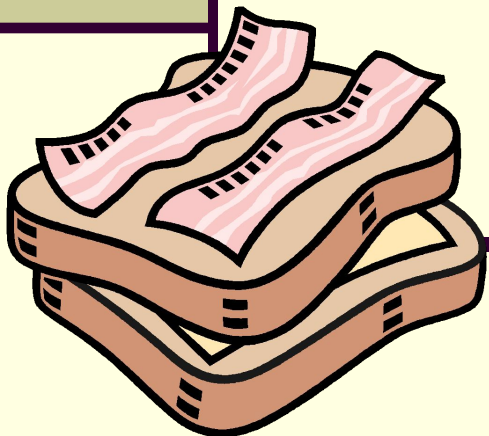


КУЛИНАРИЯ

5 класс

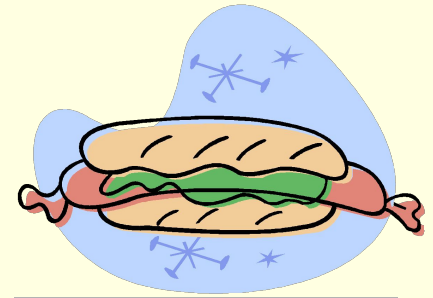
Бутерброды
и горячие напитки



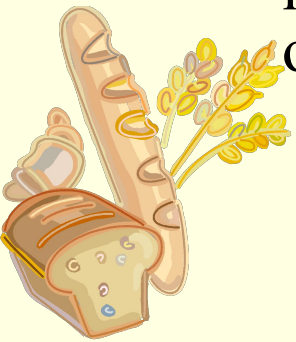
Цели урока:

- **образовательная** – познакомить учащихся с технологией приготовления и оформления бутербродов; научить готовить вкусный чай;
- **развивающая** - развивать умение использовать полученные знания на практике, работать в группе;
- **воспитательная** – воспитывать бережное отношение к продуктам, трудолюбие.

Бутерброды



- «Бутерброд» - немецкое Butterbrot - «хлеб с маслом» - ломтик хлеба или булки с маслом, сыром, колбасой и т. д.
- Основа бутербродов – хлеб – наш добрый и постоянный друг, даже когда зачерствеет. Ведь не даром говорят: «Хлеб наш насущный, хоть чёрствый, а вкусный».
- Бутерброды могут быть различной формы: прямоугольной, квадратной, круглой, треугольной или фигурной.
- Для того, чтобы бутерброды были вкуснее, хлеб нарезают тонкими ломтиками - толщиной 1-1,5 см и обильно покрывают продуктами.



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.

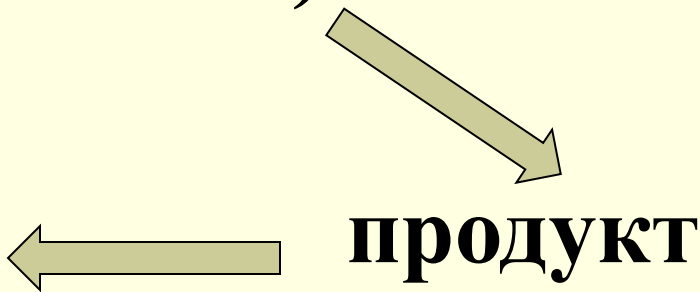


Простой



Хлеб (толщиной 1 см.)

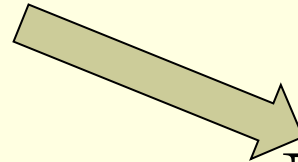
Украшают
зеленью,
овощами, яйцом



Закрытые

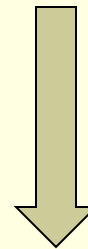


**Хлеб или булочка
(массой до 40 г.)**



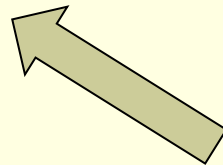
Ломтики

намазывают маслом



**Продукты: помидоры,
листья салата, отварное мя
птицы, колбаса, яйцо**

**Сверху
закрывается
вторым ломтиком
хлеба.**



Закусочные.

КАНАПЕ -

имеют небольшой размер. Для их приготовления используют поджаренный хлеб толщиной 0,5 см.

Форма куска хлеба может быть самой разнообразной: прямоугольник, кружочек, ромбик, цветочек, звездочка и др. Поверх хлеба в несколько слоёв выкладывают различные продукты, сочетаемые друг с другом. Для того, чтобы было вкуснее слои продуктов промазывают майонезом. Канапе могут быть и сладкими. Канапе подают на блюдах или вазах, где раскладывают их одним слоем. Маленькие канапе протыкают палочками-шпажками, с помощью которых берут бутерброд.



По виду продукта:



- мясные (колбаса, ветчина, сало и др.);
- рыбные (икра, копченая, солёная или вареная рыба и др.);
- сладкие (варенье, мед, шоколадное масло и др.);
- овощные (кетчуп, жареные баклажаны и др.);
- с молочными продуктами (сыр, творожная масса).

Требования к хранению готовых блюд

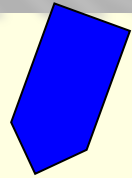
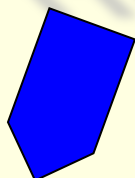
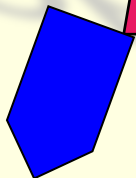


1. Продукты и готовые блюда хранят закрытыми и не дольше положенного срока;
2. Скоропортящиеся продукты хранят в холодильнике;
3. Нельзя употреблять в пищу несвежие продукты и с истёкшим сроком хранения. Это может привести к отравлению.
4. Готовые бутерброды можно хранить в холодильнике 3 часа.

Инструменты и приспособления:

- Острый нож и /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.

Горячие напитки



чай

кофе

какао



Что такое напиток?

- Современный словарь объясняет значение слова «напиток» как продукт, предназначенный для питья.
- Слово «напиток», применяемое в старину только к безалкогольным жидкостям, произошло от слова «напитать», т.е. накормить, насытить.
- В России напитками первоначально называли только заморские питательные жидкости – кофе, какао, шоколад, чай . В то время не говорили, что кофе и какао пьют- их всегда «кушали», «откушивали».

Чай



– это тонизирующий напиток, обладающий высокими вкусовыми и ароматическими свойствами.

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.

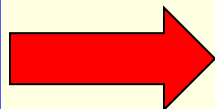
ЧТО СОДЕРЖИТСЯ В ЧАЕ

КОФЕИН



Возбуждающее действие

**ДУБИЛЬНЫЕ
ВЕЩЕСТВА**



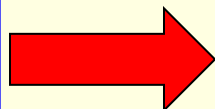
вяжущий вкус

**ЭФИРНЫЕ
МАСЛА**



сильный аромат,
дезинфицирующие и
антисептические свойства

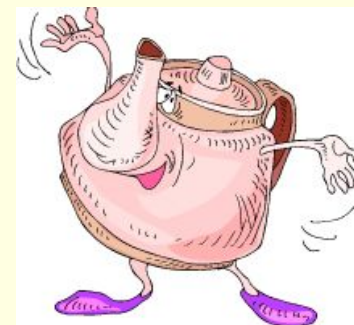
ПЕКТИНЫ



благоприятное действие при
различных нарушениях
пищеварения

ВИТАМИНЫ

**МИНЕРАЛЬНЫЕ
ВЕЩЕСТВА**



ВИДЫ ЧАЯ

ЧЕРНЫЙ

ЗЕЛЕНый

ЖЕЛТЫЙ

КРАСНЫЙ



**«Чёрный как ночь, горячий, как огонь,
чистый, как ангел, сладкий, как поцелуй
любви».**

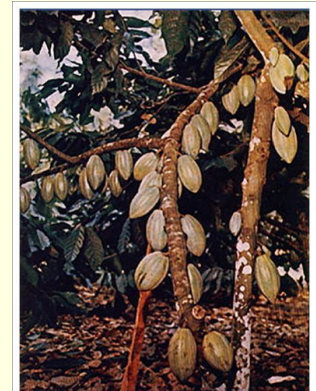
Это - Кофе. Напиток, история и магическое действие которого окутаны легендами. Первооткрывателем удивительных свойств кофе считается эфиопский пастух Кади. Как – то он решил отдохнуть возле зарослей кофейного дерева. Юноша заметил, что козы после поедания плодов кофе становятся бодрее и игривее. Он последовал их примеру и попробовал кофе, после чего ощутил необыкновенный прилив сил.



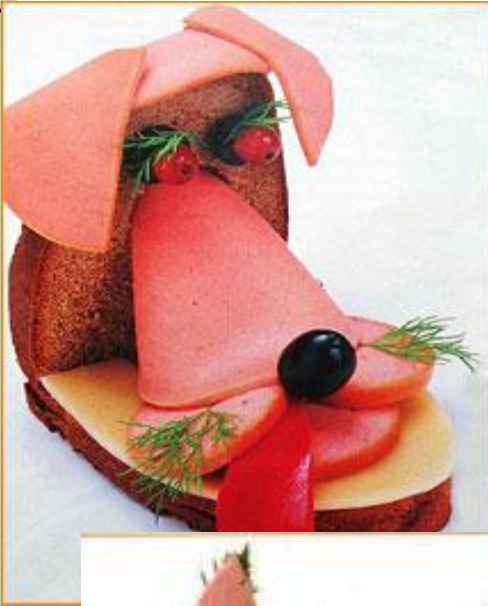
Какао



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 18 века и в Бразилии.



Калейдоскоп идей



хруст.ру



Правила безопасной работы

- Соблюдать санитарно-гигиенические требования к внешнему виду, посуде, продуктам.
- Соблюдать технику безопасности при работе с режущими предметами
- Соблюдать технику безопасности при работе с электроплитами.

Практическая работа.



Технологическая карта приготовления горячих бутербродов.

Инструкция	приспособления
Нарезать хлеб кусками толщиной 1 см.	Нож, разделочная доска.
Яйца взбить в пышную пену, добавить щепотку соли.	Миксер или венчик, глубокая миска
Намочить хлеб в смеси из яиц и обжарить на масле с двух сторон до румяной корочки.	Сковорода, лопатка
На готовые гренки выложить сыр, затем колбасу, украсить зеленью или овощами, выложить в тарелку	тарелочка



Технологическая карта **Приготовление чая**

Наименование продуктов	Количество продуктов	Последовательность приготовления	Посуда и инвентарь
Вода		Вскипятить воду. Обдать кипятком чайник для заваривания чая.	Чайник для кипячения воды
Чай	2-3 ч.л.	Всыпать чай, залить кипятком на 1/3. Дать настояться 5-10 минут и долить чайник горячей водой до верха.	Чайник для заваривания чая.

Требования к качеству:

- Белый хлеб должен быть хорошо обжарен, но не подгорелым.
- Сыр должен быть чуть расплавлен.
- Все ингредиенты должны быть красиво уложены.
- Чай должен быть прозрачным, без чаинок, ароматным, иметь красивый красновато – коричневый цвет.



Дегустация



Приятного аппетита!

Домашнее задание.

1. Сообщение «Традиции русского чаепития».
2. Сообщение «Что такое «бутерброд» и с чем его едят?»

