



КУЛИНАРИЯ.

Тема: Бутерброды, горячие напитки.

5 класс




Учитель технологии
МАОУ СОШ №2
Барабанова Н.Ф.



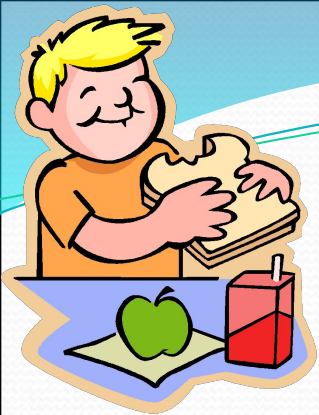
Цели урока:

1. Повторить и закрепить знания о видах овощей, о способах их нарезки.
2. Изучить способы нарезки продуктов для бутербродов.
3. Научиться изготавливать и оформлять бутерброды.
4. Изучить виды напитков и научиться изготавливать горячие напитки.

Повторение.

- Какие группы овощей вы знаете?
- Корнеплоды, клубнеплоды, луковичные, пасленовые, капуста, бобовые, тыквенные, листовые, пряно-вкусовые.
- К какой группе овощей относятся следующие овощи:
- ~~Огурцы, кабачки, томаты, редис, горох, соя, свекла.~~


The diagram consists of several blue arrows pointing from the crossed-out list of vegetables to the list of vegetable groups below. Specifically, arrows point from 'Огурцы' to 'Корнеплоды', 'кабачки' to 'тыквенные', 'томаты' to 'пасленовые', 'редис' to 'корнеплоды', 'горох' to 'бобовые', and 'свекла' to 'корнеплоды'.
- Корнеплоды тыквенные бобовые пасленовые
- Назовите овощи, которые можно использовать для приготовления бутербродов?
- Огурцы, укроп, томаты, редис, капуста, перец сладкий, салат листовой, петрушка, лук, баклажаны



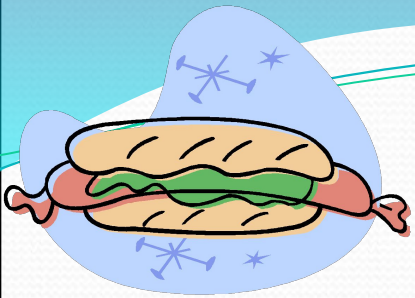
Завтрак.

Завтрак съешь сам, обед раздели с другом, ужин отдай врагу.

Народная мудрость

Примерное меню завтрака:

- Горячее блюдо (каша, макароны, варёное яйцо, глазунья и т.п.);
- Бутерброды;
- Горячий напиток (чай, кофе, какао)



Что такое «бутерброд» и с чем его едят?

- «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 недаром говорят: «Хлеб наш насущный, хоть чёрствый, а вкусный».
- Из хлеба можно приготовить различные бутерброды, гренки и другие вкусные изделия.
- Ни один стол не обходится без закусочных бутербродов. Для них используют всевозможные продукты: копчёную рыбу, сельдь, мясо, сыр, брынзу, плавленые сырки, варёное яйцо, колбасу, различные паштеты, пасты, масло, свежие и варёные овощи, зелень.



Классификация бутербродов:



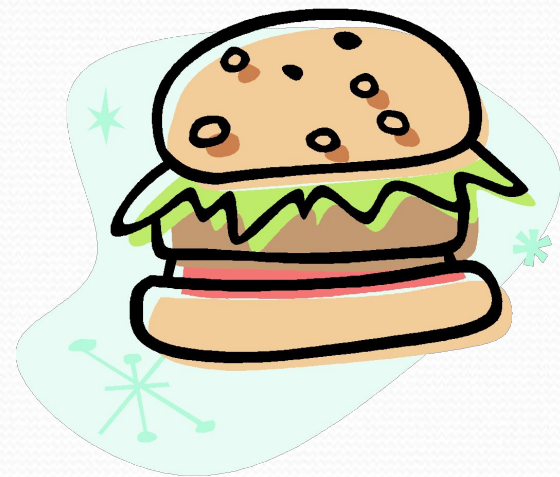
По способу приготовления:

- *Холодные;*
- *Горячие;*
- *Простые* – когда используется один вид продукта;
- *Сложные* - когда используется несколько видов продукта;
- *Открытые* – когда продукт виден;
- *Закрытые (сандвичи)* – 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;*
- *С сыром;*
- *Сладкие;*
- *Фруктовые;*
- *Гастрономические (например, с яйцом, овощной икрой) и другие*



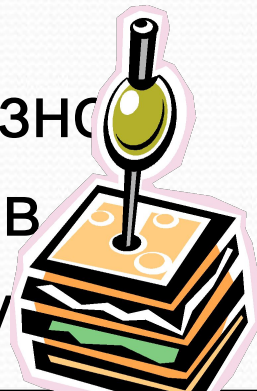
Виды бутербродов.

- Бутерброды - рулеты:
- Для приготовления таких бутербродов хорошо использовать свежий белый хлеб, который легко сгибается и не ломается, если его сворачивать.
- С хлеба срезать корку, мякоть нарезать вдоль тонкими ломтями, покрыть густым слоем начинки и свернуть в виде рулета.
- Рулет завернуть в целлофан и выдержать в холодильнике для затвердения начинки.
- Нарезают бутерброды – рулеты перед подачей на стол и подают холодными.



Виды бутербродов.

- Закусочные бутерброды - канапе
- Канапе – это маленькие бутерброды(3х3 см), которые можно приготовить из разных имеющихся продуктов: масла, яиц, колбасы, сыра, овощей, паст, паштетов.
- Закусочные бутерброды можно сделать и сладкими, используя джемы, варенье, фрукты и ягоды.
- Канапе можно готовить из печенья и хлеба разных формы: квадратиков, кружочков, треугольников вырезанных формочками для печенья. Сверху



Виды бутербродов.

- Горячие бутерброды:
- Горячие бутерброды подаются как самостоятельное или промежуточное блюдо, или как закуска, а также к бульонам, пюре и молочным супам.
- Горячие бутерброды готовят в основном двумя способами:
 1. Бутерброды на противне ставят на несколько минут в горячую духовку или микроволновую печь и сразу же подают на стол;
 2. Ломтики хлеба поджаривают с двух сторон, выкладывают на блюдо и затем покрывают разогретыми продуктами: на стол подают в горячем виде.



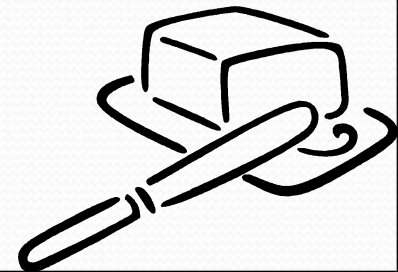
Требования к качеству готовых бутербродов:



1. Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед употреблением.
2. Продукты должны быть свежими.
3. Ломтики хлеба должны быть толщиной 1-1,5 см.
4. Хлеб должен быть полностью покрыт продуктами.
5. Бутерброды должны иметь вкус, цвет и запах, соответствующие используемым продуктам.
6. Срок хранения бутербродов в холодильнике при температуре 4-8 градусов – 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.



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, чай. В то время не говорили, что кофе и какао пьют- их всегда «кушали», «откушивали».

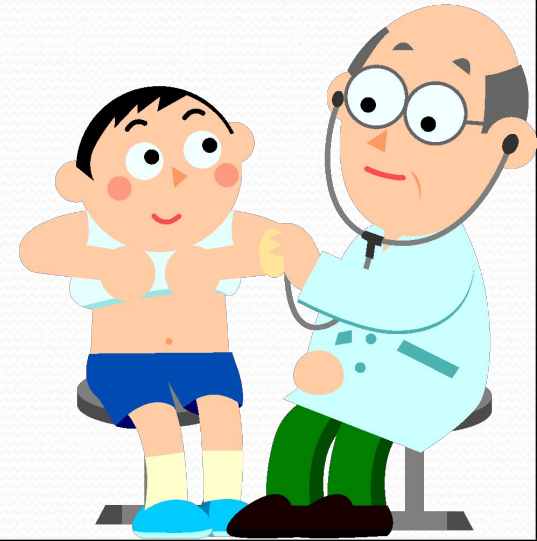
- Горячие напитки:

- Чай
- Кофе
- Какао



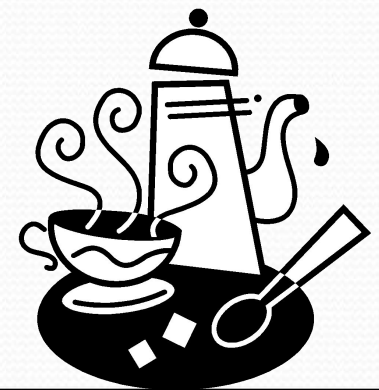
Чай.

- 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.



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.

- 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: выбираем!



Калейдоскоп идей: выбираем!



Повторение знаний.

- вспомните санитарно-гигиенические требования, которые необходимо соблюдать при выполнении кулинарных работ?
- вспомните правила техники безопасности при пользовании ножом и кухонными приспособлениями?
- Назовите правила безопасного выполнения кулинарных работ при пользовании электронагревательными приборами?
- Назовите правила безопасного выполнения кулинарных работ при работе с горячей жидкостью?



Игровая пауза.

- **Закрепим знания** о правилах 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)**

Технологическая карта №1

Бутерброды «Фантазия»

Продукты:

- Колбаса 200 г
- Белый хлеб 1 батон
- Сыр 100 г
- Масло слив. 100 г
- Томаты 2-3 шт.
- Молоко 200 г
- Яйца 1-2 шт.
- Зелень
- Выход: 5 – 6 бутербродов



Инвентарь и посуда:

доски разделочные для хлеба, противень, блюдо, нож.

Технологическая карта № 1

- **Технология приготовления:**
- Нарезать пшеничный хлеб кусками толщиной 1 см. Намочить его в смеси молока и яиц и обжарить на масле с двух сторон до румяной корочки.
- Нарезать колбасу, томаты и сыр тонкими ломтиками.
- На готовые гренки положить колбасу, томаты.
- Посыпать тёртым сыром и запекать в духовке.
- При подаче можно посыпать мелко нарубленной зеленью или просто украсить.

- **Требования к качеству:**
- Белый хлеб должен быть хорошо обжарен до золотистого цвета, сыр сверху должен расплавиться, но не стечь с хлеба.

Технологическая карта № 2

Чай с сахаром.

Продукты:

- Чай 2- 3 ч. ложки
- Вода
- Сахар по вкусу
- Выход: 5 – 6 порций

● Инвентарь и посуда:

Чайник для кипячения воды, чайник для заваривания чая, ситечко для процеживания чая, чайная ложка.

Технологическая карта № 2

- **Технология приготовления:**
- Вскипятить воду.
- Чайник для заваривания чая лучше взять фарфоровый (или эмалированный).
- Сполоснуть чайник для заваривания кипятком.
- **Наливая кипятком, будьте осторожны!**
- 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 ¼ часть чашки), пользуясь ситечком для процеживания чая. Долить чашки кипятком.
- Сахар добавлять по вкусу.
- Можно подавать к чаю лимон, мед, сливки или молоко.

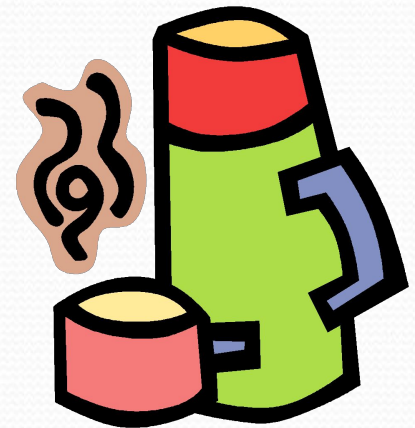
Технологическая карта № 2

- Требования к качеству:
- Чай должен быть прозрачным, без чаинок, ароматным, иметь красивый красновато – коричневый цвет.

● **Приятного аппетита!**

● Анализ приготовленных бутербродов и чая!

(Учащиеся каждой бригады анализируют свои блюда и проводят защиту своего меню. Обсуждение между бригадами).



Закрепление знаний:

(Ответьте на вопросы, задание дублируется на бумаге)

1. Виды бутербродов по способу приготовления?
2. Какие продукты используются для приготовления бутербродов?
3. Чем едят горячие и большие по размеру бутерброды?
4. Срок хранения бутербродов в холодильнике при температуре 4-8 градусов?
5. Укажите стрелками какие части овощей можно использовать при приготовлении бутербродов?

- | | |
|------------|-----------|
| ● Лук | Лист |
| ● Петрушка | Луковица |
| ● Помидор | Плод |
| ● Огурец | Корнеплод |
| ● Укроп | Корень |
| ● Капуста | Клубень |
| ● Редис | Кочан |

Закрепление знаний:

(Проверьте себя)

1. Виды бутербродов по способу приготовления?
 - *Холодные, горячие, простые, сложные, открытые, закрытые (сандвичи), слоистые, закусочные (канапе).*
2. Какие продукты используются для приготовления бутербродов?
 - *Копчёную рыбу, сельдь, мясо, сыр, брынзу, плавленые сырки, варёное яйцо, колбасу, различные паштеты, пасты, масло, свежие и варёные овощи, зелень.*
3. Чем едят горячие и большие по размеру бутерброды?
 - *С помощью вилки и ножа.*
4. Срок хранения бутербродов в холодильнике при температуре 4-8 градусов?
 - *3 часа.*



Закрепление знаний.

(Проверьте себя)

5. Укажите стрелками какие части овощей можно использовать при приготовлении бутербродов?

- | | | |
|------------|---|-----------|
| ● Лук | → | Лист |
| ● Петрушка | → | Луковица |
| ● Помидор | → | Плод |
| ● Огурец | → | Корнеплод |
| ● Укроп | → | Корень |
| ● Капуста | → | Клубень |
| ● Редис | → | Кочан |



Подведение итогов:

Оцени себя сам!

3 правильных ответа



- извини, учить надо, а пока – **3 балла**

4 правильных ответа



- молодец, но можешь лучше, а пока - **4 балла**

5 правильных ответов



- отлично, **5 баллов!**



Домашнее задание.

- На следующий урок принести фотографии или рисунки по теме «Сервировка стола к завтраку» и «Правила поведения за столом».

Спасибо за внимание!

