



Тема:

Бутерброды



Кулинария – это искусство приготовления пищи



К приготовлению пищи

- Для приготовления пищи использовать только свежие продукты. При нарезке различных продуктов пользоваться досками с соответствующей маркировкой.
- До тепловой обработки продукты тщательно промыть, очистить и нарезать.
- Нельзя использовать для приготовления пищи посуду с повреждённой эмалью и отбитыми краями.

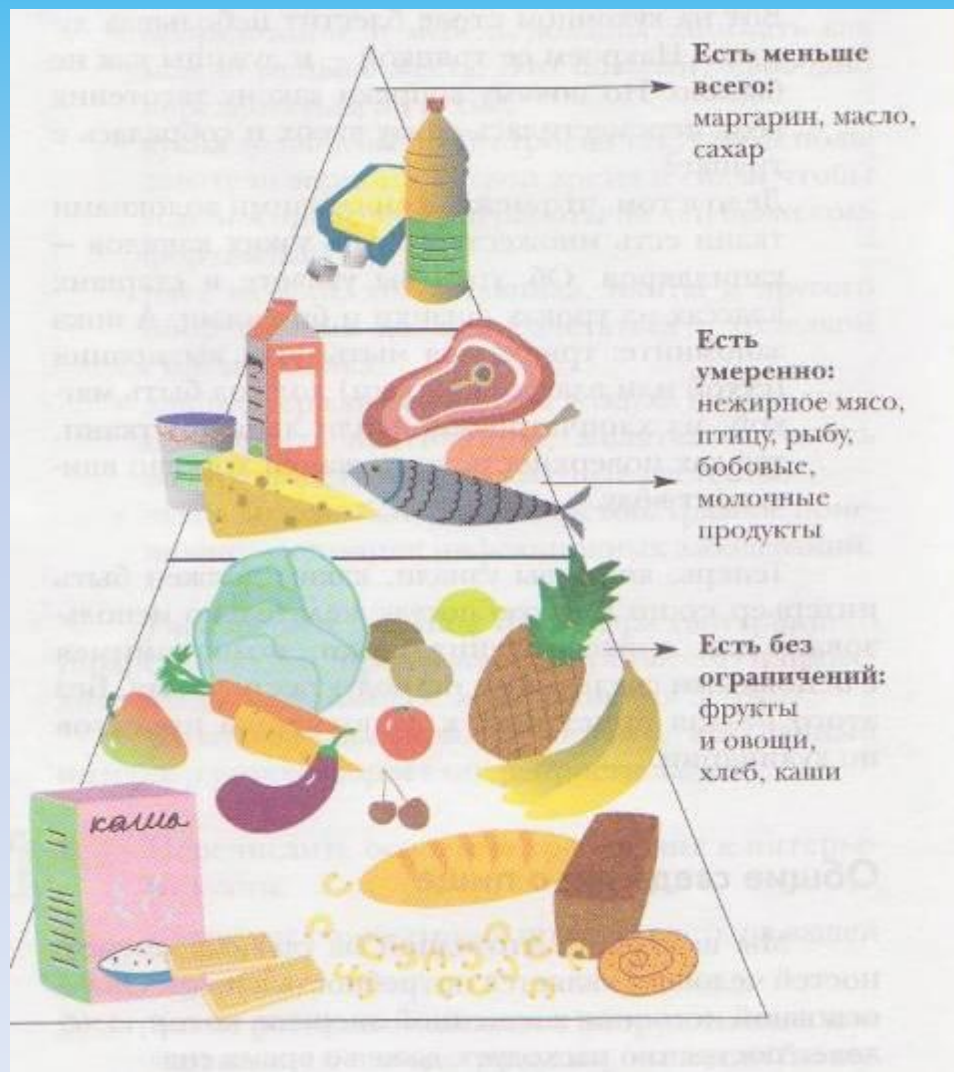
К хранению продуктов и готовых блюд

- Продукты и готовые блюда хранить закрытыми и не дольше установленного срока.
- Скоропортящиеся продукты хранить в холодильнике на специально отведённых местах.
- Нельзя употреблять в пищу несвежие и с истёкшим сроком хранения продукты. Это может привести к тяжёлым формам отравления.

При работе ножом и приспособлениями

- Передавать нож (или вилку) ручкой вперёд.
- Используя мясорубку, продукт проталкивать в воронку пестиком.

Потребность человека в продуктах питания



Питательные вещества



Углевод

ы

Белки





Жир

ы



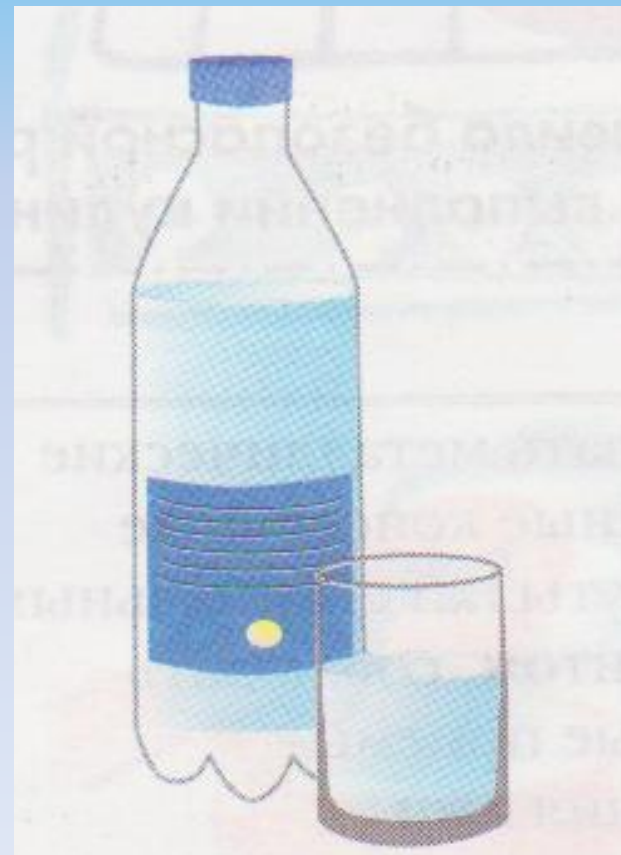
Витамин

ы





Минеральные вещества

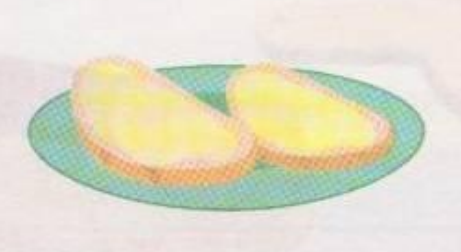


Вода



Все продукты делятся на растительного и животного происхождения. Выбери продукты животного и растительного происхождения

| | | | | |
|---|---|---|--|--|
|  <input type="checkbox"/> Молоко, кефир |  <input type="checkbox"/> Рыба |  <input type="checkbox"/> Яйца |  <input type="checkbox"/> Мёд |  <input type="checkbox"/> Хлеб и хлебобулочные изделия |
|  <input type="checkbox"/> Мясо |  <input type="checkbox"/> Орехи |  <input type="checkbox"/> Фрукты |  <input type="checkbox"/> Крупа | |
|  <input type="checkbox"/> Масло сливочное |  <input type="checkbox"/> Масло растительное |  <input type="checkbox"/> Сыр |  <input type="checkbox"/> Сахар |  <input type="checkbox"/> Овощи |



Бутерброды

Бутерброд - хлеб с маслом.

Хлеб занимает основное место в питании человека. Замечательными свойствами хлеба являются полное отсутствие приедаемости, хорошая усвояемость и насыщаемость. Хлеб очень калорийный продукт и содержит большинство незаменимых питательных веществ, без которых невозможна нормальная жизнедеятельность.



Хлеб – один из самых удивительных продуктов природы и человеческого труда, один из самых древних и самых значительных. Самых надёжных видов пищи на земле.

«Хлеб – всему голова»

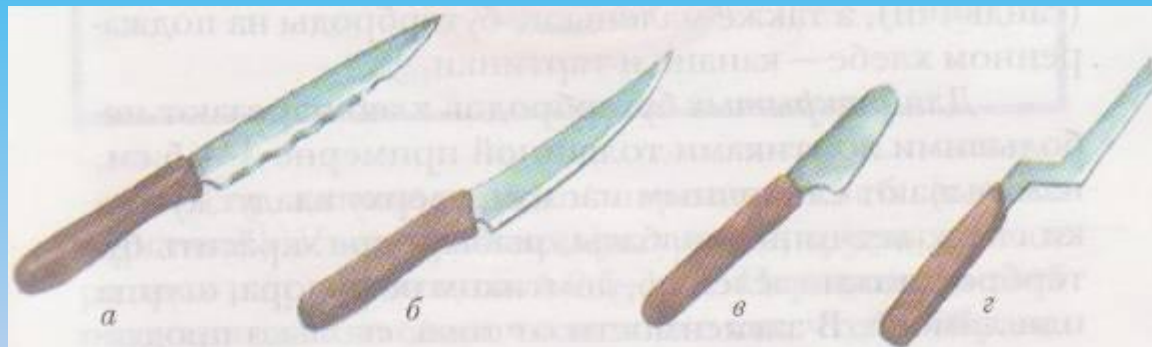
Хлеб – наш добрый и постоянный друг, даже когда зачерствеет.



Ассортимент хлебобулочных изделий

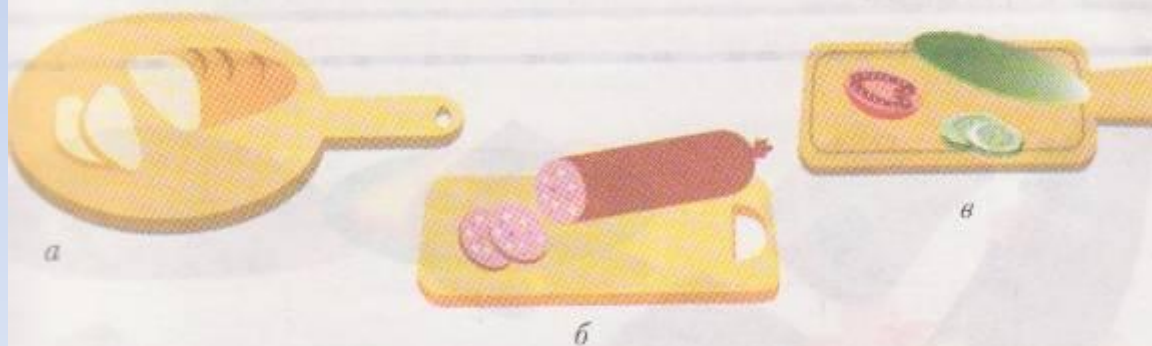


Инвентарь и посуда для приготовления бутербродов



Ножи:

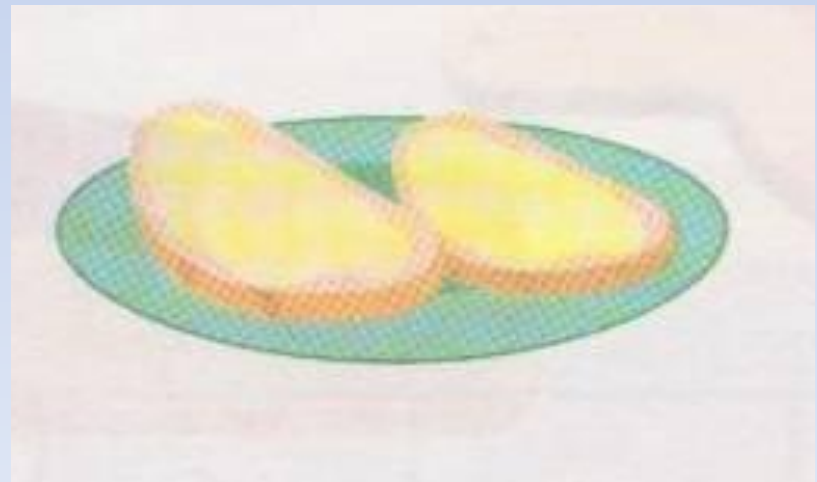
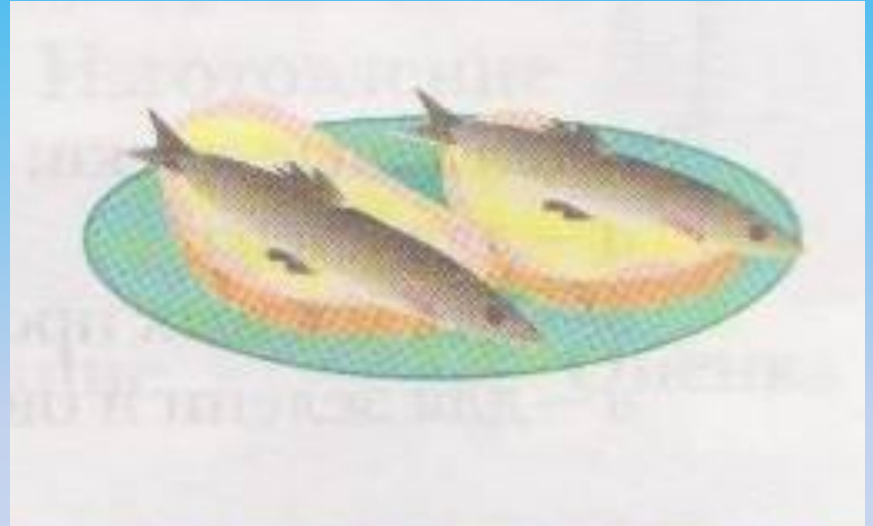
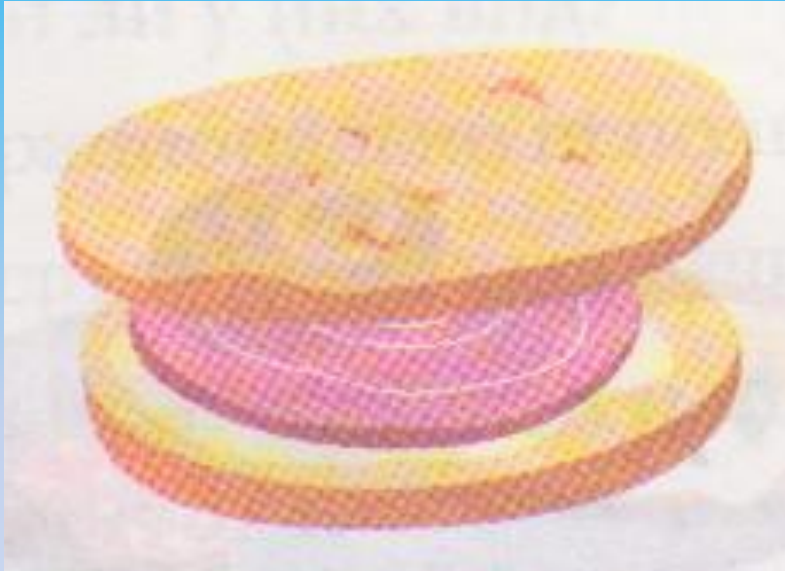
a — для хлеба; *б* — для колбасы;
в — для масла; *г* — для сыра



Разделочные доски:

a — для хлеба;
б — для мясных продуктов (рыбных продуктов);
в — для зелени и овощей

Бутерброды бывают закрытые, открытые и закусочные

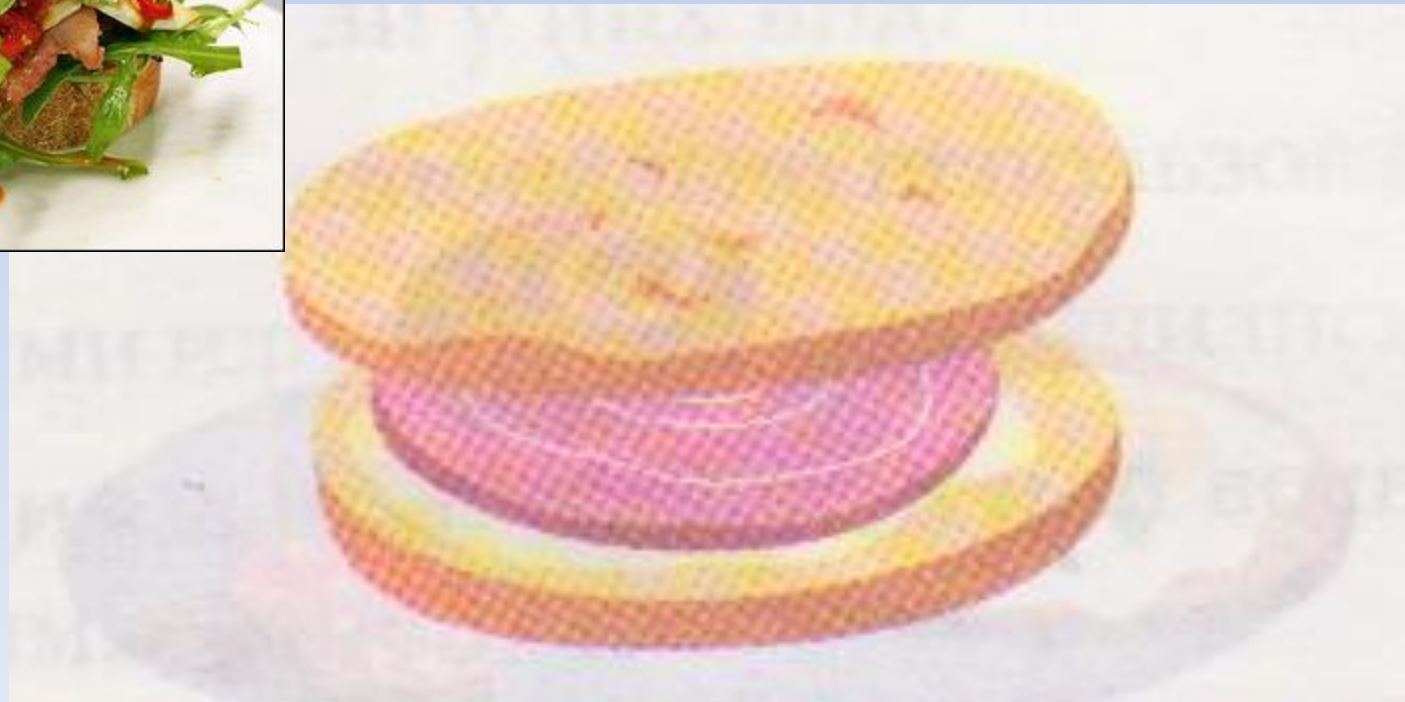


Открытые бутерброды это смазанные кусочки хлеба тонким слоем масла и уложенным на него продуктом

- Сложные (несколько продуктов)
- Простые (один продукт)
- Холодные
- Горячие



Закрытые бутерброды это продукты между двумя кусочками хлеба



Сандвич (закрытый бутерброд)

Назван так в честь англичанина сэра Сэндвича. Любитель карточных игр, он не мог оторваться от карт даже для того, чтобы поужинать, и просил ужин с собой: два ломтя хлеба, смазанные маслом и соединённые между собой.



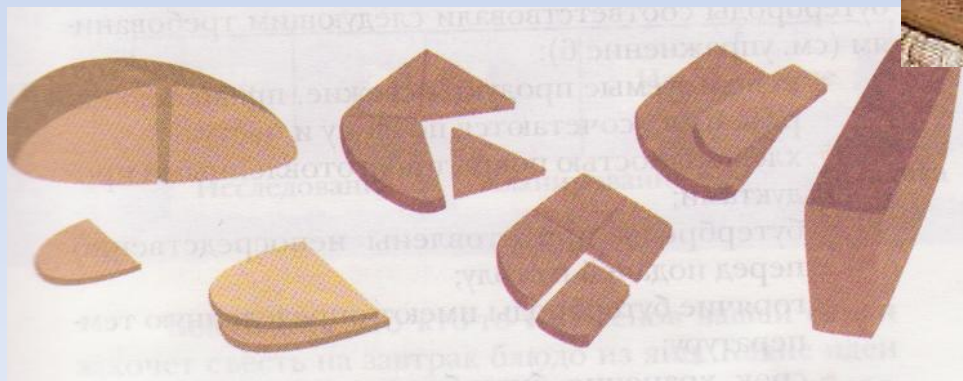
Закусочные бутерброды готовят на обжаренных кусочках хлеба



шпажки

Закусочные бутерброды готовят на обжаренных кусочках хлеба. Канапе это маленький бутерброд фигурной формы

- Канапе - обжаренный хлеб.



Тартинки

- Тартинки- обжаренный хлеб с горячими продуктами (омлетом, яичницей, колбасой...).



Оформление бутербродов

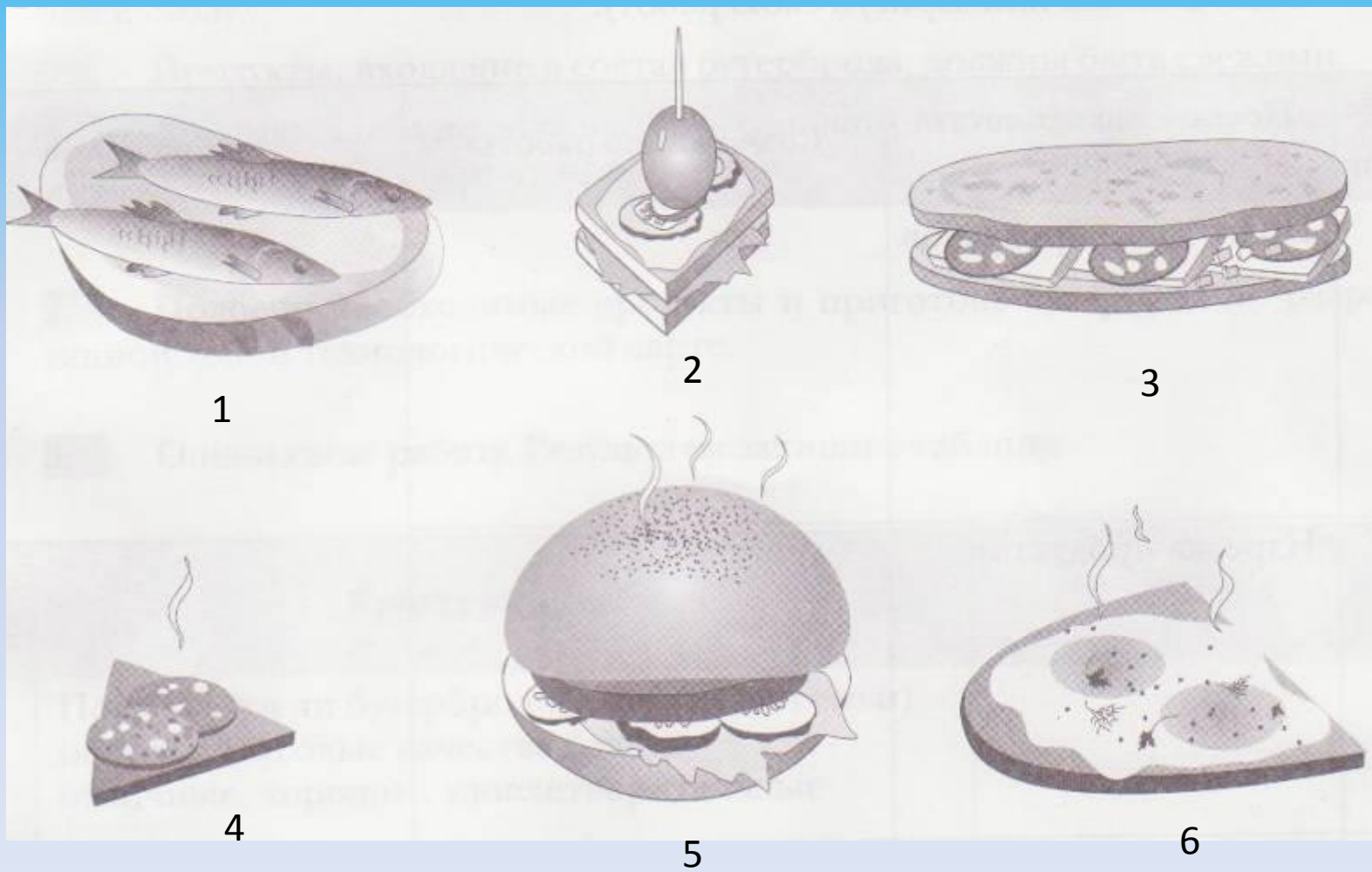




Рулеты

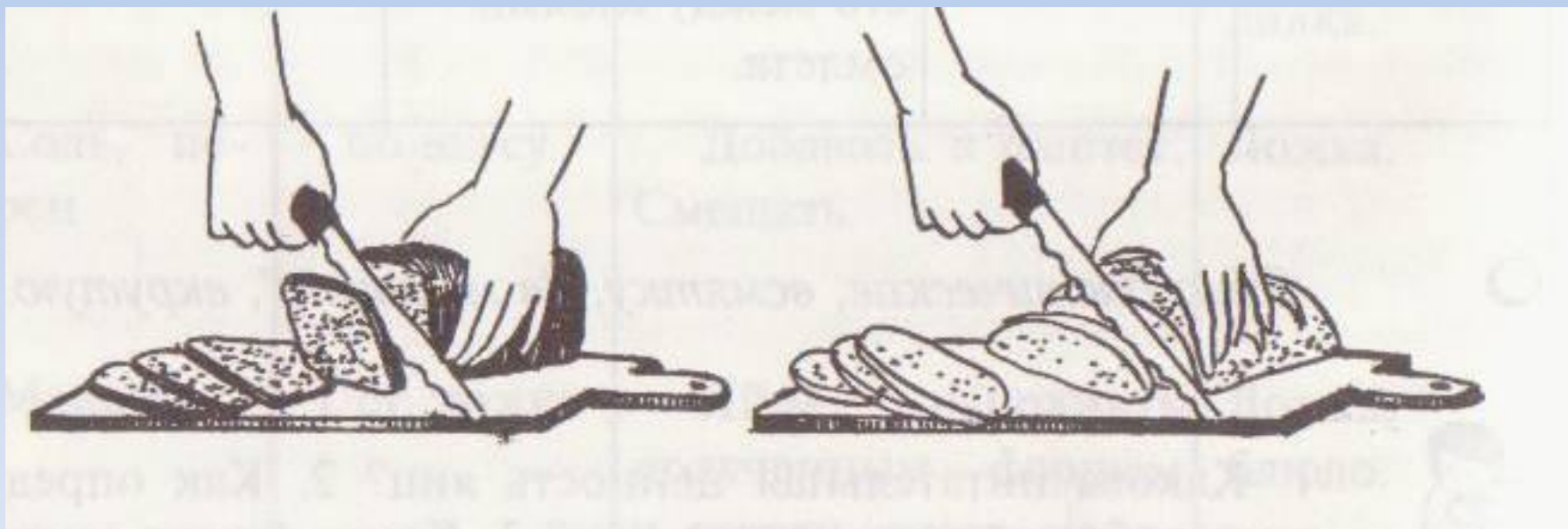


Какие бутерброды изображены на рисунке?



Нарезка бутербродов

- Для того, чтобы бутерброды были вкуснее, хлеб нарезают ломтиками (1 – 1,5 см) и обильно покрывают продуктами



Требования к качеству готовых бутербродов

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

1. Какие продукты используются для приготовления бутербродов:

- Мясных - _____
- Рыбных - _____
- Сладких - _____
- Овощных - _____
- С молочными продуктами - _____

2. Каковы особенности бутерброда канапе?

3. Какие инструменты используют для нарезки хлеба?

4. Какие пословицы о хлебе вы знаете?

Рецепт бутерброда со сливочным маслом и сыром



| Наименование продуктов | Количество продуктов | Последовательность приготовления | Посуда и инвентарь |
|------------------------|----------------------|--|-------------------------|
| Белый хлеб | 4 — 5 ломтиков | Нарезать толщиной 1 см. | Нож, разделочная доска. |
| Масло сливочное | 50 г | Намазать тонким слоем на хлеб. | Нож. |
| Сыр | 150 г | Натереть на мелкой терке и уложить сверху масла. | Терка, чайная ложка. |

Практическая работа

- Нарезать хлеб толщиной примерно 1-1.5 см
- Намазать хлеб маслом или майонезом.
- Положить на хлеб приготовленный продукт (ломтик колбасы, рыбы, ветчины, яйцо)
- Украсить бутерброд ломтиком помидора, огурца, зелени.
- Приготовить напиток (чай или кофе).
- Сервировать стол к завтраку.