

Бутерброды

Горячие напитки



презентация по технологии
учителя МАОУ СОШ №59
Малаховой О.Д.

Меню на завтрак

- Горячий напиток
- Бутерброды
- Блюда из яиц
- Каши
- Масло



Хлеб один из главных продуктов на столе

- Хлеб- один из самых удивительных продуктов природы и человеческого труда, самый значительный и надежный вид пищи на земле.



Виды бутербродов

По способу приготовления:

1. Простые;
2. Сложные;
3. Открытые;
4. Закрытые;
5. Слоистые;
6. Закусочные.
7. Холодные и горячие;



Классификация бутербродов

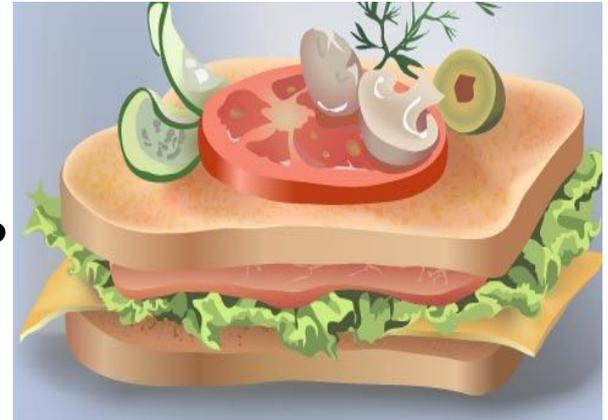
По виду продукта:

- Рыбные;
- Мясные;
- Сладкие;
- Фруктовые;
- Гастрономические (например, с яйцом, овощной икрой)



Требования к качеству ГОТОВЫХ бутербродов

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

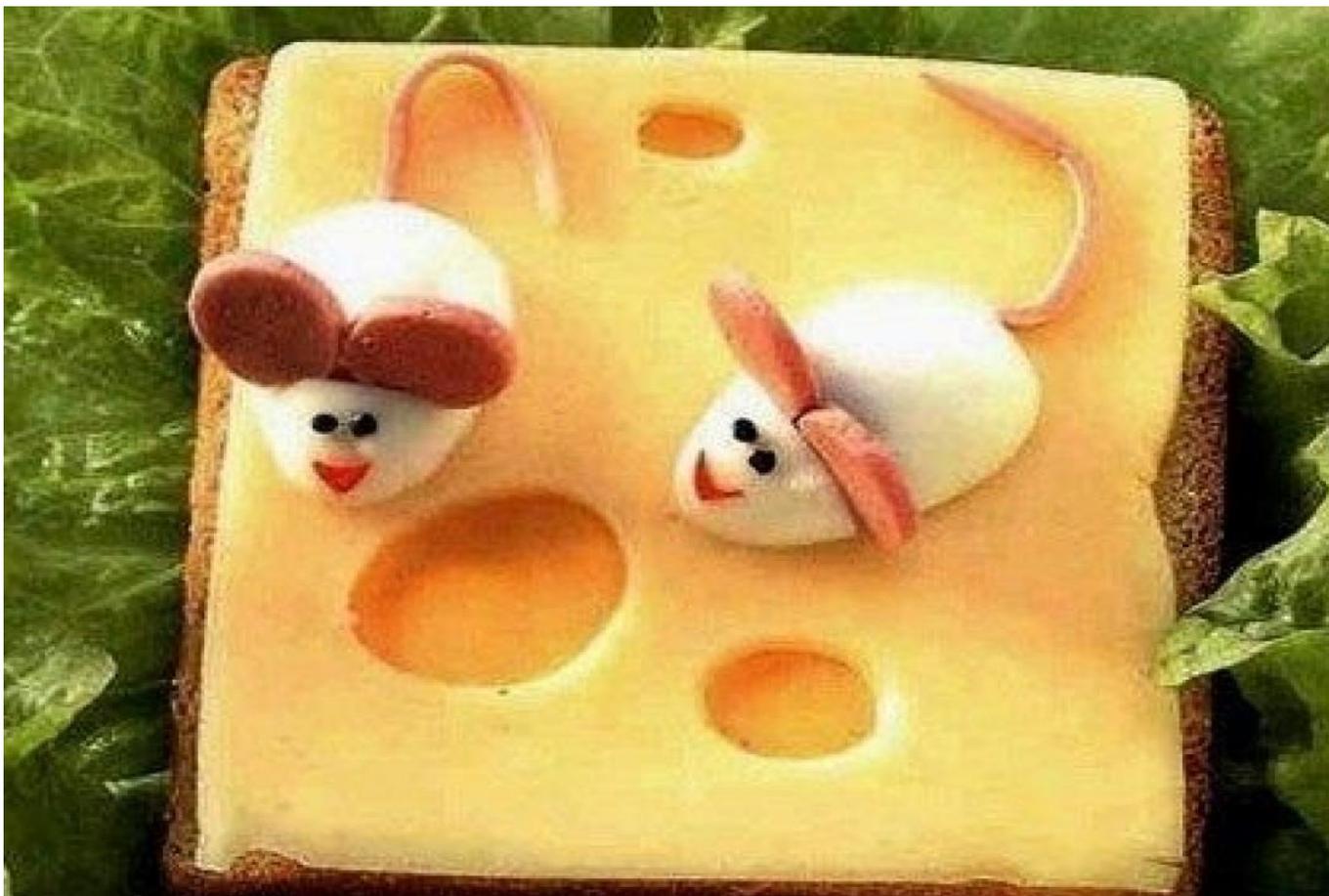


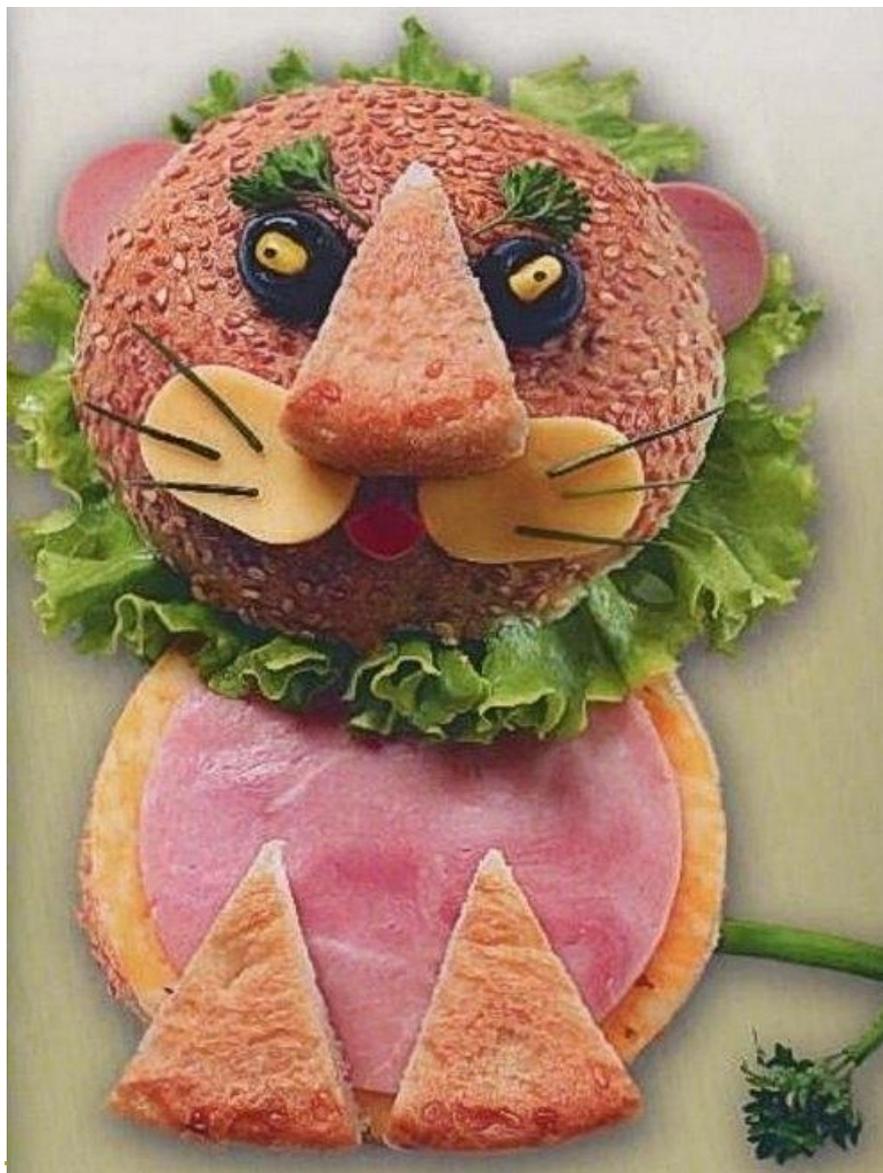
Инструменты и приспособления:

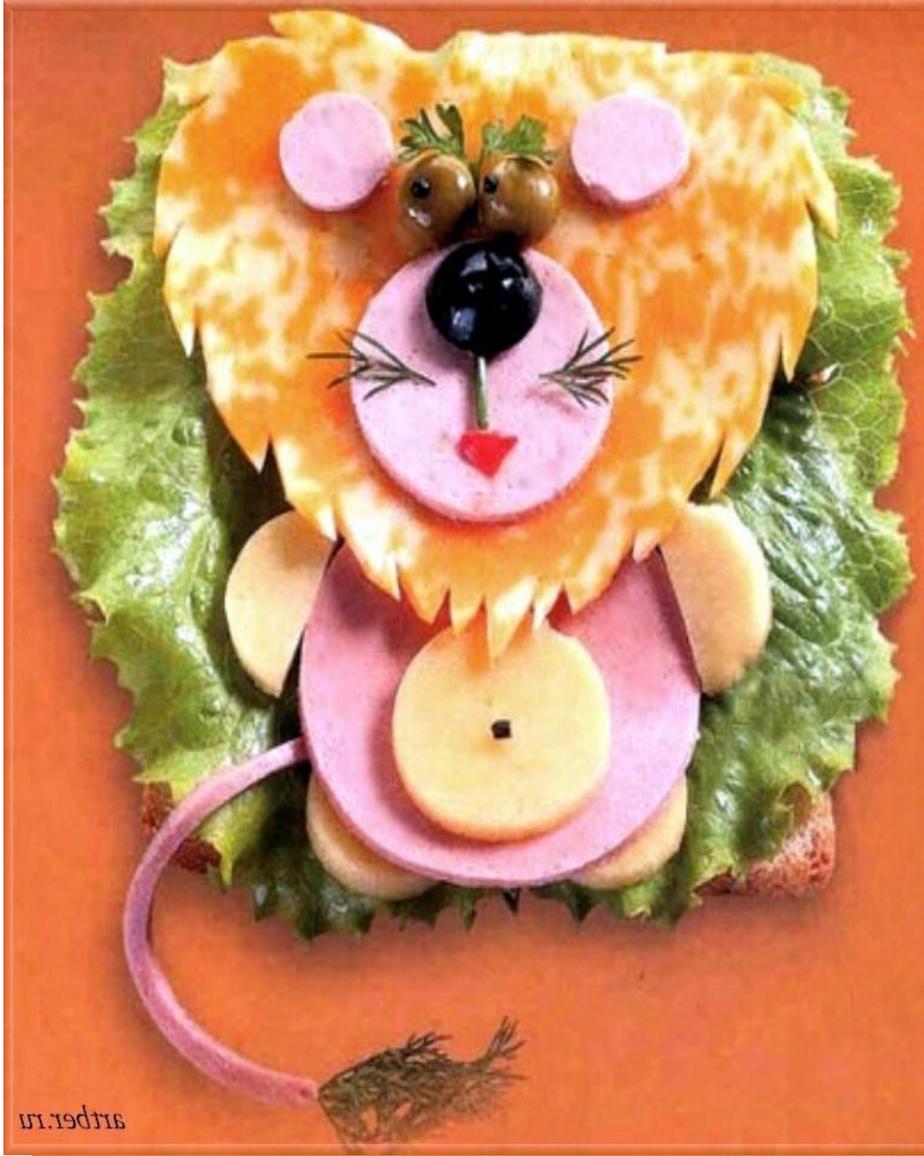
- Острый нож или пилка для нарезки хлеба;
- Доска для нарезки хлеба;
- Острый нож и доска для резки ветчины, мяса, колбасы, сыра;
- Фруктовый нож и доска для нарезки фруктов;
- Нож с округлым концом для намазывания масла, паст и паштетов.



Декорирование бутербродов







171.19d71a







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.



Совет. Как быстро заварить чай.

- Кипятком ополосни чайник для заварки.
- Положи чай в зависимости от количества человек , которые будут пить чай.
- Залей чай кипятком, подожди несколько минут.
- Пей с удовольствием.



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



- тонизирующий напиток. Кофе очень стимулирует физическую и психологическую активность человека. Натуральные кофе – это семена (зерна) плодов тропического кофейного дерева, вечнозеленого. Существует много сортов кофе. Лучшим сортом кофе считается арабский, его называют «Мокко»

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 XVIII века и в Бразилии.



Требования к приготовлению напитков

- Напитки готовят непосредственно перед употреблением.
 - Нельзя использовать чайную заварку 3-4 часа или на следующие сутки после приготовления.
 - Готовый кофе подают горячим или холодным, но не теплым.
 - Цвет напитка должен быть, если это чай, красно – коричневым или зеленоватым, если кофе – темно – коричневым.
 - Напиток должен быть прозрачным.
-



Игровая пауза

Вспомним правила безопасной работы с помощью игры.

Когда я назову санитарно – гигиенические требования,
вы хлопайте,
а когда назову правила безопасной работы – вы
топайте.

- Руки мойте с мылом.
- Перед включением электроприбора проверьте исправность шнура.
- Наденьте фартук, косынку.
- Включайте и выключайте приборы сухими руками.
- Рукава одежды закатайте.

Практическая работа

Канопе «Сырный звездопад»

- **Ингредиенты:**
тостерный хлеб по количеству канопе,
100 г твёрдого сыра,
2 шт. солёных огурцов,
1-2 зубчика чеснока,
1-2 ст. ложки майонеза.

- **Приготовление:**

Поджарить тосты и вырезать с помощью формочки для печенья звёзды. Сыр натереть на тёрке, огурцы нарезать соломкой.

Заправка: смешать давленый чеснок с майонезом.

Тёртый сыр соединить с солёными огурцами, нарезанными соломкой огурцами и заправкой. Выложить на тосты, украсить клюквой.



Бутерброды с мясом и яйцом

Ингредиенты:

- 500 г хлеба
- 20 г сливочного масла
- 250 г жареного и отварного мяса
- 1 луковица
- 2 ст. ложки томат-пюре
- 2 ст. ложки белого соуса
- 4-6 яиц
- соль, перец, горчица

Приготовление:

Ломти хлеба смазать маслом и слегка поджарить на масле. Мясо и лук нарезать мелкими кубиками, смешать с соусом белым и томатом-пюре, заправить горчицей. Яйца поджарить, посолить и поперчить. На подготовленный хлеб уложить мясную смесь, а сверху яичницу. Украсить листьями петрушки.



Гренки с брынзой и яйцом

- **Ингредиенты:**
- 200 г пшеничного хлеба
- 1 ст. л. сливочного масла
- 1 ст. л. маргарина
- 2 ст. л. тертой брынзы
- 5 яиц
- черный перец по вкусу

Приготовление:

Ломтики пшеничного хлеба уложить на противень, смазанный маргарином, посыпать измельченной на терке брынзой, сверху в нескольких местах поместить маленькие кусочки сливочного масла, запечь гренки в духовке. Перед подачей на стол на каждый гренок положить поджаренное яйцо, посыпанное черным перцем. Отдельно подать кефир или простоквашу.



Чай с сахаром

■ Ингредиенты:

Чай 2- 3 ч. ложки

Вода

Сахар по вкусу

Приготовление:

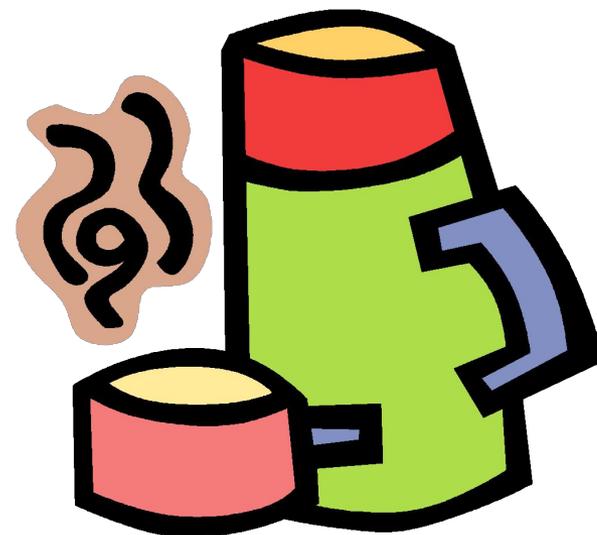
Всыпать чай в заварочный чайник и залить его кипятком на $\frac{1}{3}$ чайника. Закрывать чайник специальной грелкой или полотенцем и поставить для настаивания на 5 – 10 минут.

Долить чайник кипятком до верха.

Разлить заваренный чай по чашкам (на $\frac{1}{4}$ часть чашки), пользуясь ситечком для процеживания чая. Долить чашки кипятком.

Сахар добавлять по вкусу.

Можно подавать к чаю лимон, сливки или молоко, мёд.



Домашнее задание

- На следующий урок принести слайды по теме «Мои необычные бутерброды»



СПАСИБО за внимание!
