

Бутерброды

Выполнила: Кони́на Мари́на Леони́довна, *учитель
технологии* МАОУ СОШ №22 г. Березники

*Березники
2016 год*



Вопросы для учащихся:

1. «Что является основным компонентом для бутерброда?» (*Ответы учащихся*)
2. Как вы думаете, полезен ли хлеб? (*Ответы учащихся*)
3. Как вы понимаете пословицу «Хлеб - всему голова»? (*Ответы учащихся*)
4. Какие пословицы вы знаете? (*Ответы учащихся*)

Хлеб - всему голова



Значение хлеба в питании человека

Хлеб - продукт, содержащий белки (5,5-9,5%), углеводы (42-50%), витамины группы В, минеральные соли (кальция, железа, фосфора - 1,4-2,5%), органические кислоты. Об огромном значении хлеба в питании И.П. Павлов писал: «Недаром над всеми явлениями человеческой жизни господствует забота о хлебе. Он представляет ту древнейшую связь, которая соединяет все живые существа, в том числе и человека, со всей окружающей средой».

Бутерброды

Бутерброд (нем.) – хлеб с
маслом

Основа бутерброда – хлеб

БУТЕРБРОДЫ

ХОЛОДНЫЕ



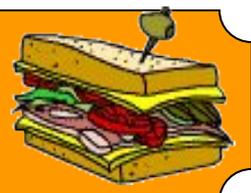
ГОРЯЧИЕ



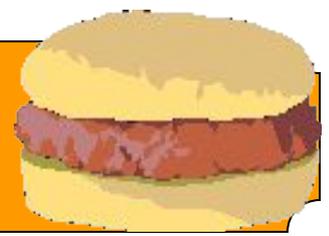
ОТКРЫТЫЕ



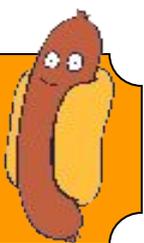
ЗАКУСОЧНЫЕ



ЗАКРЫТЫЕ



ПРОСТЫЕ



СЛОЖНЫЕ



Горячие
(гренки, тартинки)



Холодные



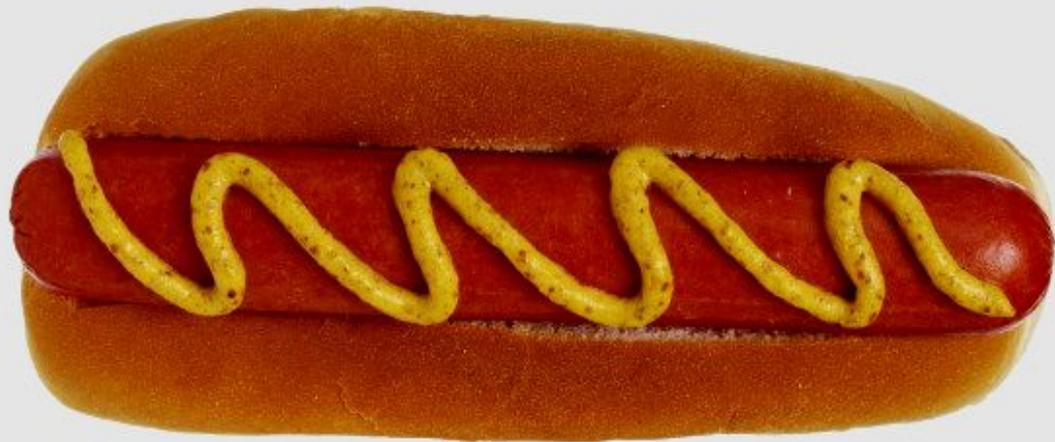
Готовят 2 способами:
1) запекают в духовке
2) жарят на сковороде



простой

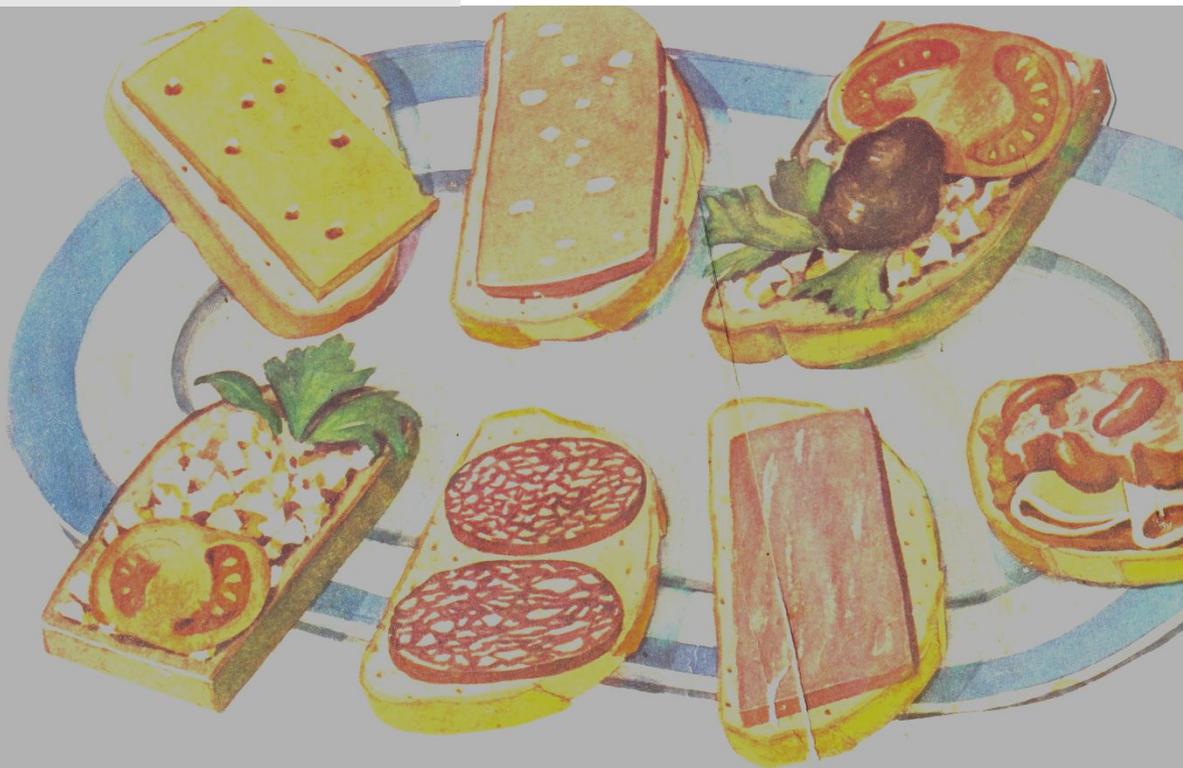
сложный





закрытый

открытый



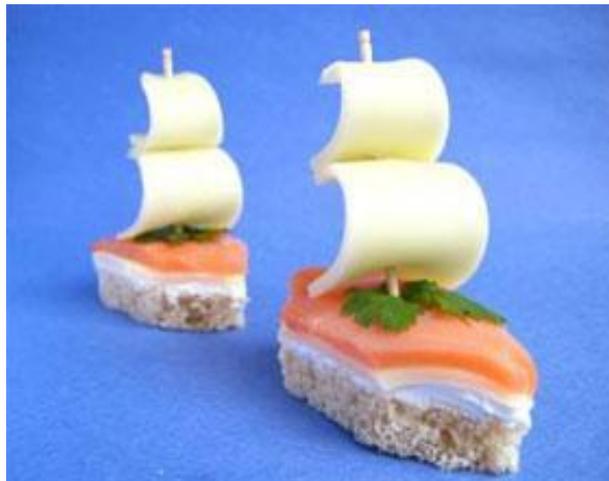
Сандвич



Канане



По форме:



По виду продуктов:



Особенности приготовления бутербродов

- ❑ Хлеб, батон нарезают тонкими ломтиками (для открытых бутербродов -1 - 1,5 см; 0,5 - 1 см – для закрытых бутербродов).
- ❑ Хлеб можно слегка обжарить с обеих сторон до золотистой корочки;
- ❑ Сверху наносится слой сливочного масла, масляные смеси и другие наполнители, затем кладутся продукты, салаты, фрукты и др.;
- ❑ Сливочное масло предварительно хранят в теплом помещении или взбивают;
- ❑ С жирными продуктами (мясом, рыбой, яйцами, творогом) готовят калорийные бутерброды;
- ❑ Готовят бутерброды непосредственно перед подачей, укладывают на блюдо и красиво украшают;
- ❑ Бутерброды должны быть сочные, обильно покрытые различными продуктами;
- ❑ Чтобы бутерброды не сохли, их накрывают смоченным в холодной воде полотенцем, затем целлофаном и ставят в холодильник.

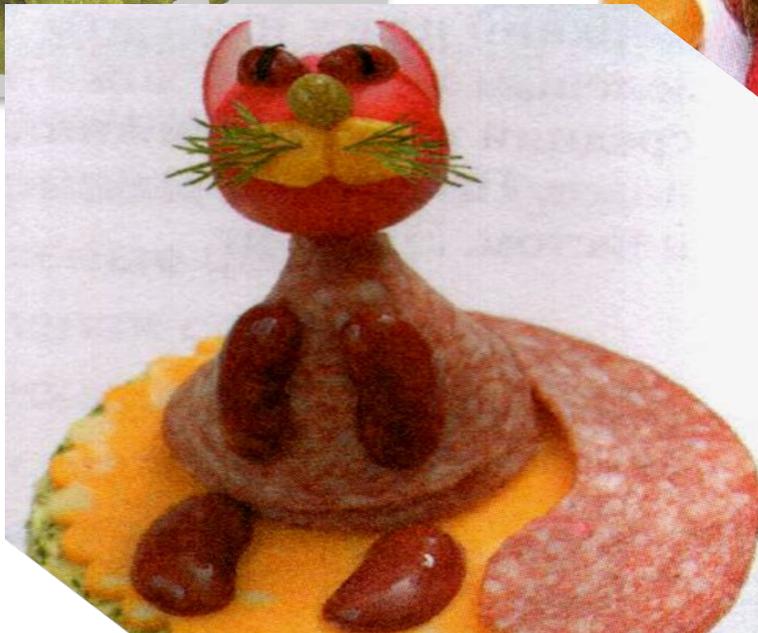
Требования к качеству бутербродов.

- Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед употреблением.
- Продукты, входящие в состав бутерброда, должны быть свежими.
- Ломтики хлеба не должны быть слишком толстыми или тонкими.
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктами.
- Бутерброды должны иметь вкус, цвет и запах, свойственные используемым продуктам.
- Срок хранения бутербродов в холодильнике при температуре 4-8 С- 3 часа.

Весёлые

бутерброды







Приятного аппетита !



Рефлексия:

1. Какие новые знания вы сегодня получили?

2. Когда эти знания вам будут необходимы, где вы сможете их применить?

3. Оцените свою работу на уроке по такой таблице:

Ф.И.	Класс:			
	«5»	«4»	«3»	«2»
Готовность к уроку				
Работа на уроке				
Усвоения темы урока				
Оценка				

Домашнее задание:

приготовить бутерброды в домашних условиях,
принести Отзыв, написанный членом семьи.

Используемая литература.

1. В.Д. Симоненко, Н.В. Сеница. Технология ведения дома 5 класс. М. Издательский центр “Вентана-Граф”, 2015.
2. Технология. Поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д. Симоненко. Издательство “Учитель”, 2009.
3. И. Степанова. Забавные бутерброды.. Издательство М. “Аргумент-Принт”, 2014.
4. www.kraushka.ru