



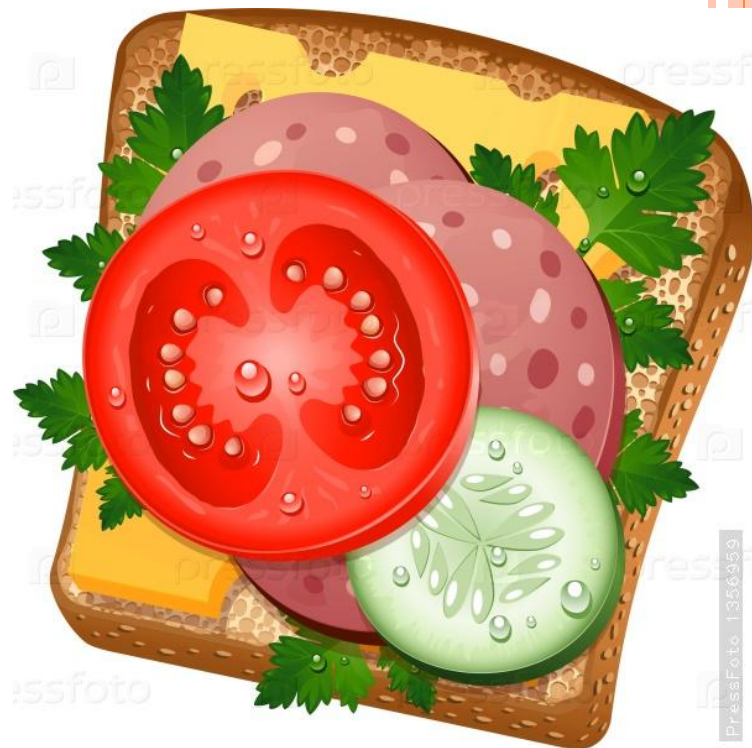
# **БУТЕРБРОДЫ И ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ**

**Разработала учитель технологии МБОУ  
«Мирновская школа №1»**

**Плахина Ольга Ивановна**

**Что такое БУТЕРБРОД?**  
**Это - НА, И это - ПОД.**  
**Что кладется СВЕРХУ - НА?**  
**Масло, рыба, ветчина,**  
**ОГУРЕЦ, икра, и сыр,**  
**И кусочек КОЛБАСЫ...**  
**Только ХЛЕБ кладется ПОД**  
**- И выходит БУТЕРБРОД!**

**АНДРЕЙ УСАЧЕВ**



# БУТЕРБРОДЫ ПО ВИДУ ПРОДУКТА БЫВАЮТ



# РЫБНЫЕ



# МЯСНЫЕ



# ФРУКТОВЫЕ



# СЛАДКИЕ



# ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ





# ПО ФОРМЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БУТЕРБРОДЫ БЫВАЮТ



# КРУГЛЫЕ



# ОВАЛЬНЫЕ



# РОМБИЧЕСКИЕ



# ТРЕУГОЛЬНЫЕ



# КВАДРАТНЫЕ



# По способу приготовления БУТЕРБРОДЫ БЫВАЮТ:



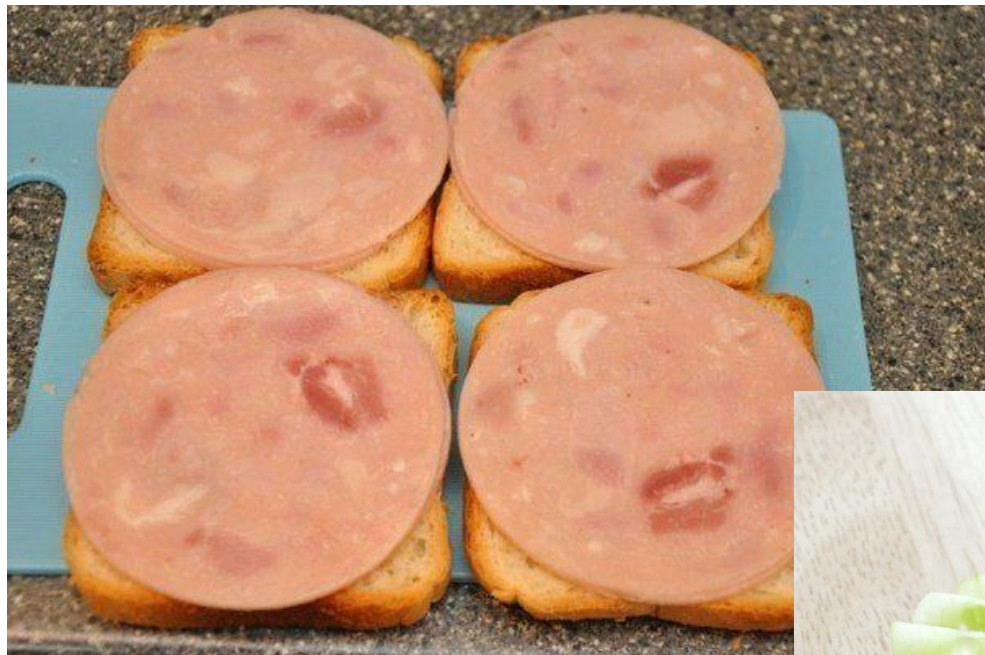
# ХОЛОДНЫЕ



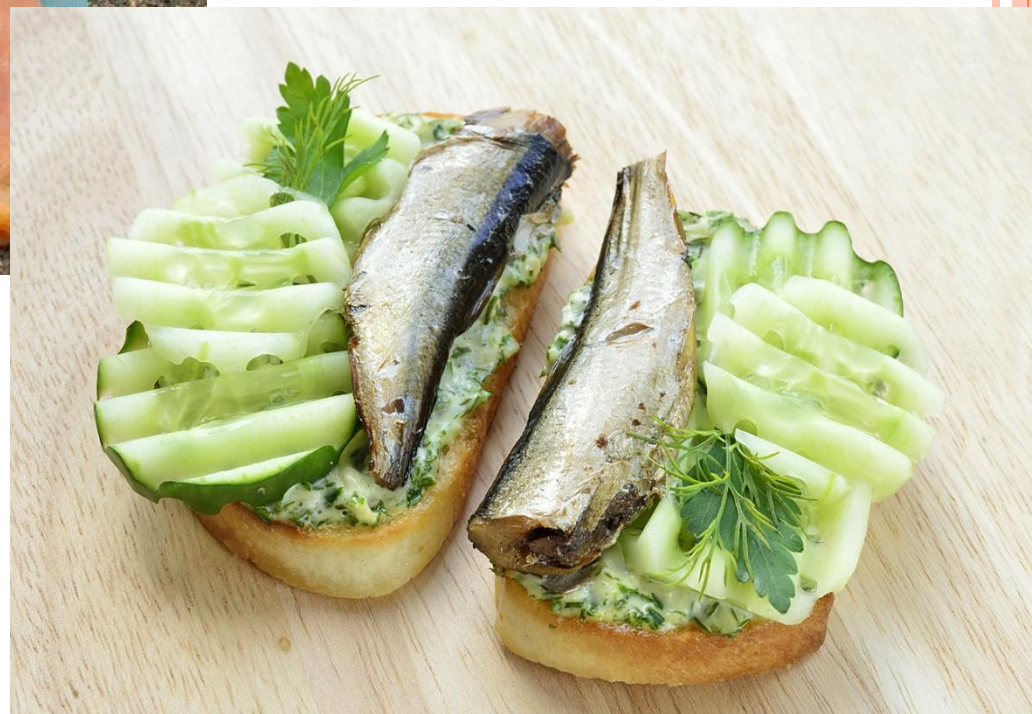
# ГОРЯЧИЕ



# ПРОСТЫЕ



# СЛОЖНЫЕ



# ОТКРЫТЫЕ



# ЗАКРЫТЫЕ





# СЛОИСТЫЕ



# ЗАКУСОЧНЫЕ (КАНАПЕ)



# ТРЕБОВАНИЯМИ К КАЧЕСТВУ ГОТОВЫХ БУТЕРБРОДОВ:

БУТЕРБРОДЫ ГОТОВЯТ НЕПОСРЕДСТВЕННО ПЕРЕД  
ПОДАЧЕЙ.

ХЛЕБ ДОЛЖЕН БЫТЬ ПОЛНОСТЬЮ ПОКРЫТ  
ПРОДУКТОМ.

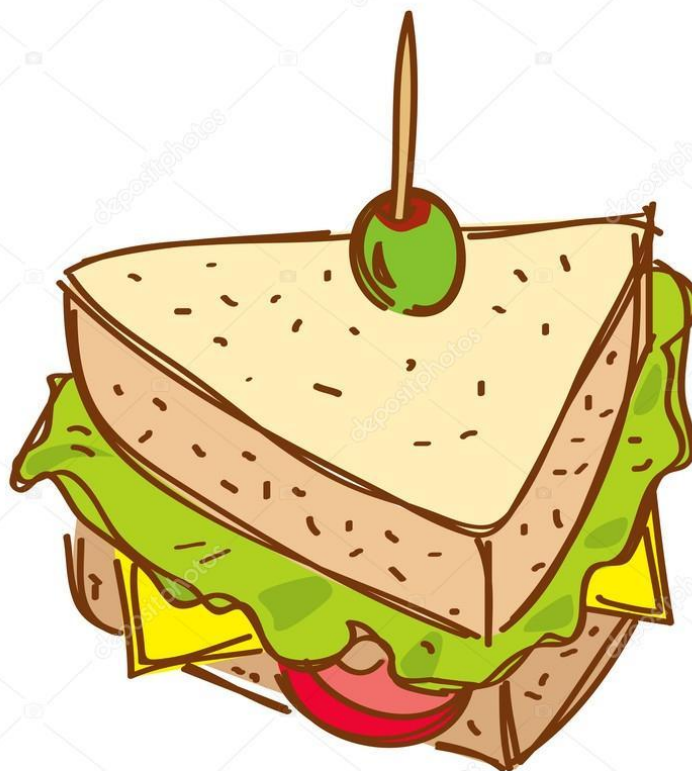
ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОПРЕДЕЛЕННОЙ  
ТЕМПЕРАТУРЫ.

ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ.

ХЛЕБ НЕ ДОЛЖЕН БЫТЬ СЛИШКОМ ТОЛСТЫМ ИЛИ  
ТОНКИМ.



**СРОК ХРАНЕНИЯ БУТЕРБРОДОВ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ ПРИ  
ТЕМПЕРАТУРЕ 4-8 °С 1-2 ЧАСА**



# ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ



# ЧАЙ



# ЧЕРНЫЙ ЧАЙ



# ЗЕЛЕНый ЧАЙ



# ЧАЙ С РАЗНЫМИ ДОБАВКАМИ





# ΚΟΦΕ



# KAKAO



## **ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ:**

**НАПИТКИ ПРИГОТОВЛЯЮТ НЕПОСРЕДСТВЕННО ПЕРЕД УПОТРЕБЛЕНИЕМ.**

**НЕЛЬЗЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЧАЙНУЮ ЗАВАРКУ ЧЕРЕЗ 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, КОРИЧНЕВЫМ ИЛИ ЗЕЛЕНОВАТЫМ, ЕСЛИ КОФЕ - ТЕМНО-КОРИЧНЕВЫМ.**



СПАСИБО ЗА ПРОСМОТР!!!

