

Бутерброды. Горячие напитки

5 класс

Система «Алгоритм успеха»



**Автор презентации:
Заббарова Марина Геннадьевна,
учитель технологии
МБОУ СШ№64 г. Ульяновска**

Бутерброд

Бутерброд – ломтик хлеба с каким-нибудь из закусочных продуктов (сыр, колбаса, ветчина, консервы, овощи, зелень и др.)



Хлеб

Хлеб – основа бутерброда и главная пища человека



На каком ярусе пищевой пирамиды находится хлеб?



Наш стол нельзя представить себе без хлеба.

Недаром родились в народе пословицы:

- «Хлеб – всему голова», «Хлеба ни куска, так и в тереме тоска» (русские);
- «Рыба не хлеб, ею сыт не будешь» (чувашская)

Хлеб

Хлеб пекут из пшеничной, ржаной муки или из их смеси с добавлением воды, соли, дрожжей и молока



Условия хранения хлеба

- хранить в специальных хлебницах, в которых он сохраняет свою свежесть;
- своевременно удалять из хлебницы остатки хлеба – кусочки, ломтики, крошки;
- промывать и тщательно просушивать хлебницу не реже одного раза в неделю

Бутерброды

Виды бутербродов:

- открытые и закрытые (сэндвичи);
- простые (с одним продуктом) и сложные (с несколькими продуктами)
- холодные и горячие;
- особые бутерброды, например: гренки – на обжаренном ломтике хлеба и канапе – маленькие закусочные бутерброды



Формы нарезки хлеба

Для бутербродов хлеб нарезают ломтиками разнообразной формы: круглой, овальной, ромбической, треугольной, квадратной и т.д. толщиной 1 – 1,5 см.



Приготовление бутербродов

Открытого:

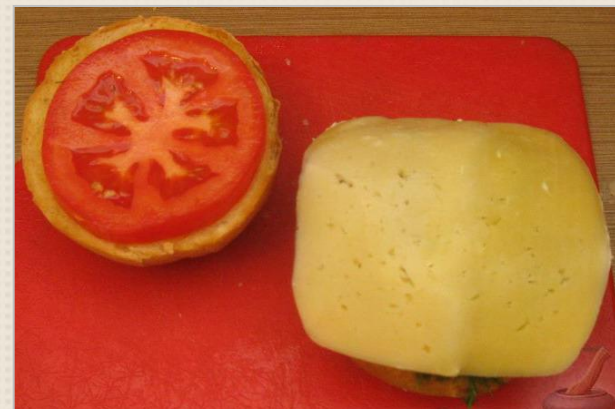
ломтик хлеба намазать маслом, положив его на разделочную доску, и сверху – один или несколько кусочков тонко нарезанных продуктов: отварного мяса, колбасы, сыра, варёного яйца, огурца или помидора, а также веточки зелени или листик салата



Приготовление бутербродов

Закрытого:

намазать два ломтика хлеба
(половинки булочки), между
ними положить кусочки
продуктов



Приготовление бутербродов

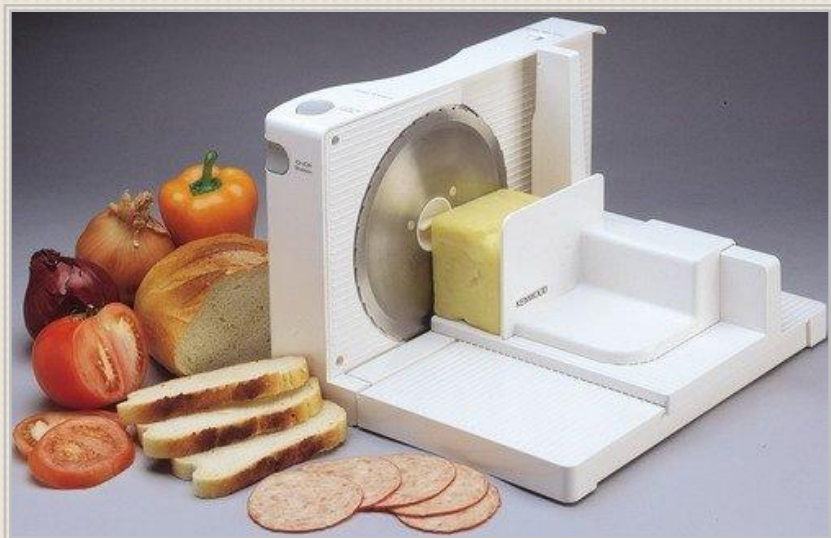
Канapé:

- хлеб нарезать острым ножом тонкими ломтиками;
- вырезать всевозможные маленькие фигурки, их можно обжарить;
- на подготовленные ломтики хлеба положить различные продукты;
- готовые канapé проткнуть вилочками-шпажками, с помощью которых берут бутерброд



Приспособление для нарезки продуктов

Для нарезки продуктов тонкими ломтиками используют кухонное приспособление – ломтерезку



Требования к качеству бутербродов

- бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед подачей;
- продукты, входящие в состав бутерброда, должны быть свежими;
- ломтик хлеба должен быть толщиной 1 – 1,5 см;
- хлеб должен быть полностью покрыт продуктами;
- вкус, цвет и запах бутербродов должны соответствовать используемым продуктам



Подача бутербродов

Бутерброды подают на блюде или подносе, где их располагают в один ряд.

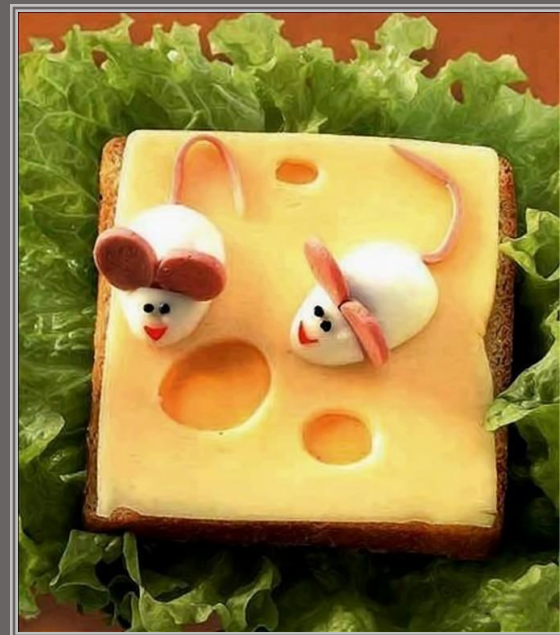
Все бутерброды, кроме канапе, берут руками или лопаточкой.

Канапе берут за вилочки-шпатель.

Горячие и большие по размеру бутерброды едят вилкой и ножом



Оформление бутербродов



Профессия повар

Повар занимается приготовлением пищи, как правило, на предприятиях общественного питания. Знает, как правильно хранить продукты. Готовит разные блюда по рецептам и умеет оформлять приготовленное. Организует хранение продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами. Работает в спецодежде – белом халате и колпаке



Технология приготовления горячих напитков



Чай

Чай – тонизирующий напиток. Улучшает пищеварение, придаёт ощущение бодрости.

Существует множество видов чая: чёрный, зелёный, красный, белый, жёлтый, с различными фруктовыми добавками, травяной чай.

Чай продают в виде сушёного резаного листа в упаковках и измельчённого в пакетиках.

Все сорта чая (кроме травяного) содержат кофеин – вещество, стимулирующее сердечную деятельность, витамины, эфирные масла, которые придают чаю аромат



Приготовление чая

Заваривают чай в фарфоровых, стеклянных и глиняных чайниках. Перед приготовлением заварки чайник следует сполоснуть кипятком, после чего засыпать в него определённое количество чая (одна чайная ложка чая на одну чашку напитка) и залить кипятком на одну треть чайника. Дать настояться под специальной грелкой 5-8 минут. Затем долить чайник кипятком



Подача чая

Чай подают в стаканах с подстаканниками или в чайных чашках с блюдцами. Отдельно к чаю предлагают лимон, сахар, варенье или мёд в розетках или вазочках, сушки, пряники, булочки, пирожные и др.



Кофе

Кофе – тонизирующий напиток. Его готовят из обжаренных и измельчённых зёрен (семян) плодов кофейного дерева. В продаже кофе различных сортов может быть в зёрнах, молотый и растворимый. Для размола зёрен кофе используют кофемолки – ручные и электрические



Приготовление кофе

- посуда для приготовления кофе (кофейник, турка) должна быть чистой, использоваться только для приготовления кофе;
- вода для приготовления должна быть по возможности мягкой (обычную воду очистить с помощью фильтра);
- кофе рекомендуется молоть непосредственно перед приготовлением;
- для сохранения аромата молотого кофе его следует хранить в плотно закупоренной жестяной или стеклянной баночке



Технология приготовления кофе

Порошок засыпают в кофейник, заливают кипятком, доводят до кипения и снимают с огня. Дают настояться 5 минут и процеживают.

Современные электрические приборы для приготовления кофе – кофеварка и кофемашина. Последняя позволяет использовать кофе молотый и зерновой, одновременно готовить две чашки кофе, кофе с молоком (капучино) и др.



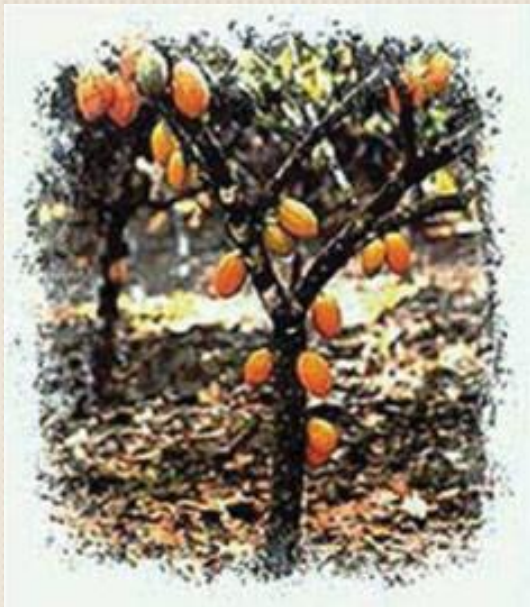
Подача кофе

Готовый кофе подают горячим или холодным в кофейных чашках. Отдельно предлагают сахар, в молочнике – горячее молоко или сливки. К чёрному кофе можно подать лимон



Какао

Какао получают из зёрен тропического шоколадного дерева. Зёрна-бобы высушивают, обжаривают и очищают от оболочки. Затем измельчают и перетирают в порошок. Порошок какао содержит такие питательные вещества, как жир и белки, поэтому напиток такой сытный (калорийный)



Приготовление напитка

Для приготовления напитка необходимо порошок какао смешать с сахаром и залить небольшим количеством кипятка. Растереть до однородной массы. Затем в эту массу при непрерывном помешивании ввести горячее молоко и довести до кипения



Подача какао

Подают какао в чашках или стаканах.

Отдельно можно предложить взбитые сливки и мороженое

