



Тема урока:
Бутерброды
И
ИХ ВИДЫ

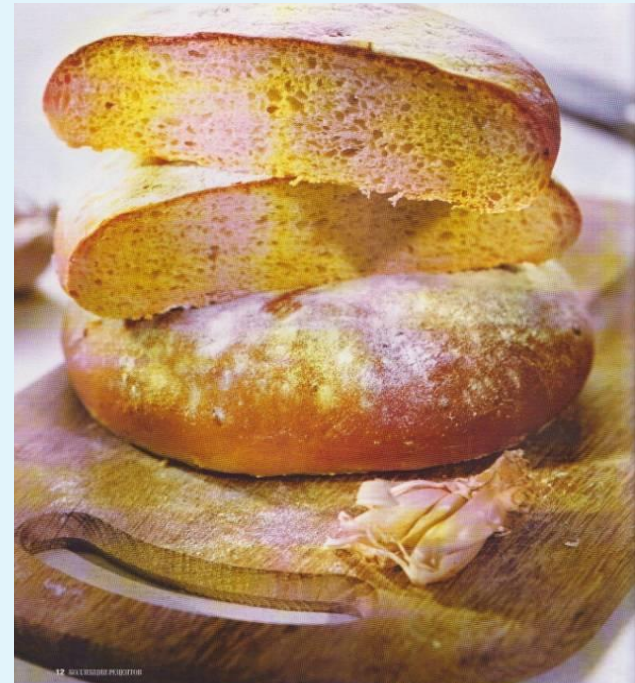


Хлеб – один из самых удивительных продуктов природы и человеческого труда, один из самых древних и самых значительных, самых надёжных видов пищи на земле.

Хлеб занимает особое место в питании человека.

Хлеб содержит:

**белки (5.5 – 9.5%),
углеводы (42 – 50%) ,
витамины группы В,
минеральные соли (кальция,
железа, фосфора –1.4 – 2.5%),
органические кислоты.**



Из истории

Ученые полагают, что хлеб родился 15 тысяч лет назад. Первый хлеб имел вид жидкой каши (протёртые семена смешивали с водой). Однажды во время приготовления жидкой каши, часть ее вылилась на горячие камни и превратилась в горячую лепешку. С годами вкус и форма хлеба усовершенствовалась.



Бутерброды и их виды

- Бутерброд (нем.) – хлеб с маслом.
- Бутерброды используют как самостоятельное блюдо или в качестве закуски.
- Основа бутерброда – хлеб.
- Дополнение к основе – сочетаемые по вкусу продукты, бутербродные смеси и масла.



Классификация бутербродов



Открытые

простые

сложные



Закрытые

сэндвич

тартинки



Закусочные

канапе



Открытые бутерброды :

- простые бутерброды готовят из одного продукта (например, бутерброд с маслом),
- сложные бутерброды готовят с несколькими видами продуктов, хорошо сочетающимися по вку



Закрытые бутерброды

готовят из 2 половинок хлеба

- на хлеб кладут продукты и
закрывают вторым ломтиком
хлеба

- бывают однослойные,
двухслойные, м



Сэндвич (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.

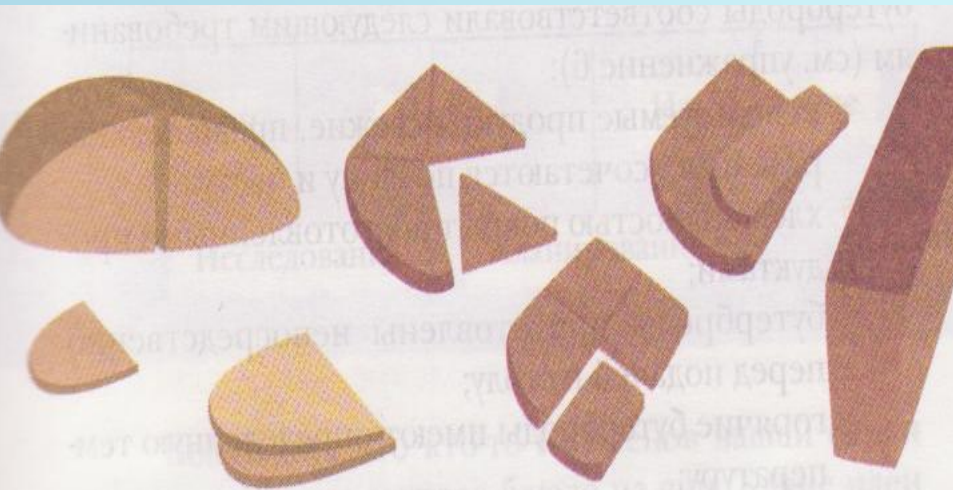


Закусочные бутерброды

готовят на фигурных ломтиках хлеба
(можно предварительно обжарить)

- на хлеб укладывают продукты в
несколько слоев по форме хлеба.

- толщина хлеба - 0,5 - 0,8 см., ширина -
3-4 см.



Канапе – это маленький бутерброд фигурной формы на обжаренном хлебе (продукты закрепляют шпажками). Канапе могут быть сладкими (с джемом, вареньем фруктами и ягодами).



шпажки



Тартинки

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



По технологии приготовления бутерброды бывают:

Холодными



Горячими



По виду используемых продуктов бутерброды делятся на:

- мясные (колбаса, ветчина, сало, паштет и др.)
- рыбные (икра, копчёная и солёная рыбы, рыбные консервы)
- сладкие (варенье, мёд, шоколадное масло, джем и др.)
- овощные (кетчуп, жареные баклажаны, огурцы, помидоры, листья салата, сладкий перец)
- с молочными продуктами (сыр, творожная масса)

Мясные.



Рыбные.



Сладкие.



Овощные.



С молочными продуктами.



Бутерброды могут иметь разнообразную форму:

- круглую
- овальную
- треугольную
- квадратную
- форму ромба
- фигурную.



Круглые

Овальные.



Квадратные.



Треугольные.



Ромб.

Фигурные.





Оформление бутербродов.

Для украшения хорошо использовать зелень, овощи и плоды с яркой окраской: помидоры, огурцы, морковь, зелень петрушки и укропа, сельдерея, маслины, оливки; для сладких бутербродов используют взбитые сливки, ягоды, кусочки фруктов.

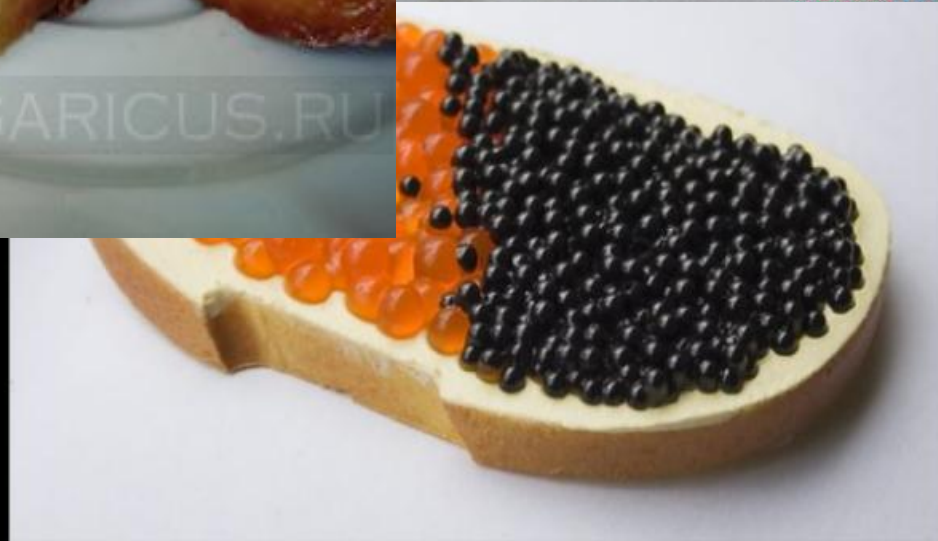




Требования к качеству готовых бутербродов

- 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.
- Бутерброды подают на блюде , где их располагают в один слой.
- Горячие и большие по размеру бутерброды едят с помощью вилки и ножа.
- Готовые бутерброды могут храниться в холодильнике при температуре 4-8 С не более 3 ч.

Какие бутерброды изображены на рисунке?



Какие продукты используются для приготовления бутербродов:

Мясных - _____

Рыбных - _____

Сладких - _____

Овощных - _____

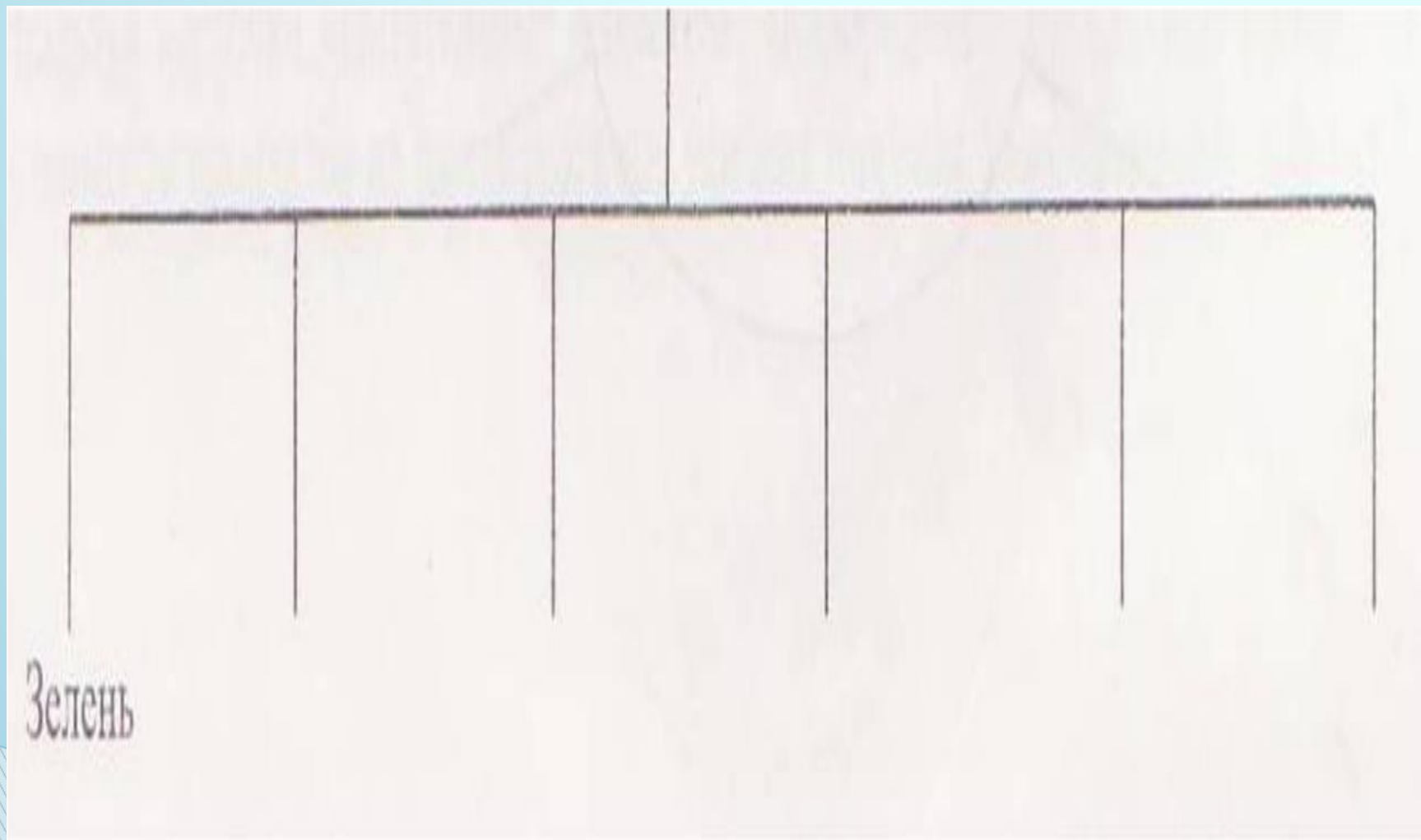
С молочными продуктами - _____

Каковы особенности бутерброда канапе?

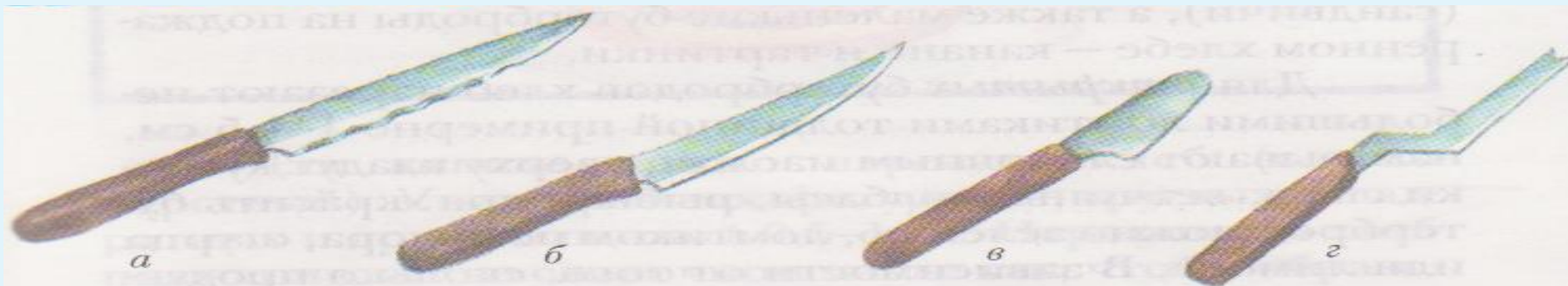
Какие инструменты используют для нарезки хлеба?

С чем встречают дорогих гостей? (какая традиция)

Украшение бутербродов.



Инвентарь и посуда для приготовления бутербродов



Ножи:

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



Разделочные доски:

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

Охрана труда при изготовлении бутербродов

- Одеть специальную одежду(косынку и фартук)
- Вымыть тщательно руки
- Вымыть овощи и зелень
- Не поднимать нож высоко над доской, правильно держать левую руку на продукте
- При нарезки продуктов пользоваться досками с соответствующей маркировкой
- Передавайте нож ручкой вперёд
- Во время работы содержать рабочее место в чистоте и порядке
- По окончании работы убрать рабочее место.

Нарезка бутербродов.

Для того, чтобы бутерброды были вкуснее, хлеб нарезают ломтиками 1 см. и обильно покрывают продуктами.



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.

Технологическая карта приготовления бутерброда с варёной колбасой

продукты	количество	технология приготовления
Белый хлеб	400г	Хлеб нарезать на 10 ломтиков (толщиной 1 см) и каждый намазать маслом.
Сливочное масло	60г	Очистить колбасу от оболочки, нарезать кружочками и поместить на намазанные маслом ломтики хлеба.
Варёная колбаса	300г	Украсить бутерброды огурчиками, нарезанными кружочками, и веточками зелени.
Маринованные огурчики	2 шт.	Готовые бутерброды выложить на блюдо
Зелень	15г	



Приятного аппетита

Домашнее задание

- Повторить записи в тетради
- Принести продукты для салата «Весеннее настроение» :
 - красный редис – 4-5 шт.
 - салат зелёный – 3-5 листа
 - огурцы свежие – 1-2 шт.
 - помидоры – 2-3 шт.
 - укроп – 2-3 веточки
 - сметана – 50 гр.



Вопросы по услышанному:

1. Какие продукты можно использовать для бутербродов?
2. Какие виды бутербродов вам известны?
3. В чем состоит отличие разных видов бутербродов?
4. Какие требования предъявляют к качеству готовых бутербродов?
5. Составь рецепт твоего любимого бутерброда.

6. При какой температуре можно хранить бутерброды?

7. Сколько часов можно хранить бутерброды?

8. Для чего используют шпажки?

9. Что такое сэндвич?

10. Какова толщина ломтика для бутерброда?

11. Какой хлеб используют для бутербродов?

12. Что такое канапе?

13. Как бы ты украсила свой любимый бутерброд?

- 14. Назовите продукты, которые несовместимы по вкусу при приготовлении бутербродов?**
- 15. Что такое горячие бутерброды?**
- 16. Как приготовить сладкие бутерброды?**
- 17. Что такое холодные бутерброды?**
- 18. Что такое простой бутерброд?**
- 19. Что такое сложный бутерброд?**
- 20. Как необходимо передавать нож?**