

Урок: Приготовление бутербродов

Борсюк Елена Владимировна

Учитель технологии,

Предметная область технология,

5а класс

Бутерброды

Бутерброд =

слово немецкого происхождения.

В переводе означает: «бутер» - масло, «брод» - хлеб, т.е. масло на хлебе – так можно перевести это слово.

Хлеб занимает особое место в питании человека. В нем содержится много питательных веществ необходимых для жизнедеятельности человека.



БУТЕРБРОДЫ

ХОЛОДНЫЕ



ГОРЯЧИЕ



ОТКРЫТЫЕ



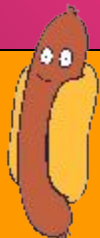
ЗАКУСОЧНЫЕ



ЗАКРЫТЫЕ



ПРОСТЫЕ



СЛОЖНЫЕ



Бутерброды по способу приготовления разделяют на:

Горячие



холодные



Разновидности бутербродов

открытые

простые - один вид

продукта кладут на хлеб и
украшают зеленью



СЛОЖНЫЕ - несколько видов
продуктов, сочетающимися
по вкусу.



закусочные

канапе -

маленькие открытые бутерброды,
состоящие из нескольких слоёв, на шпажках).

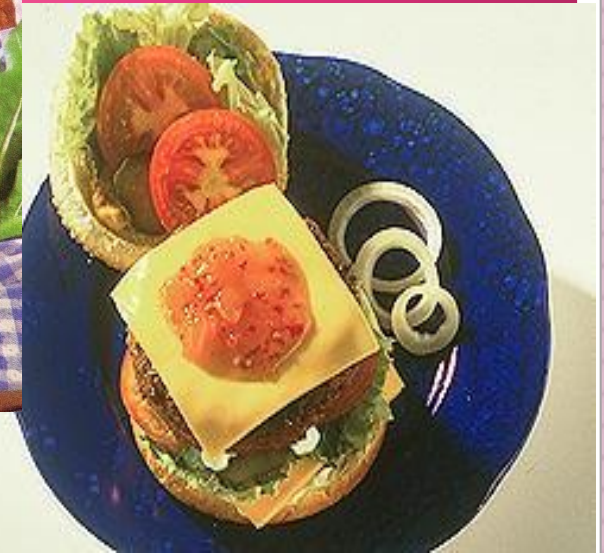
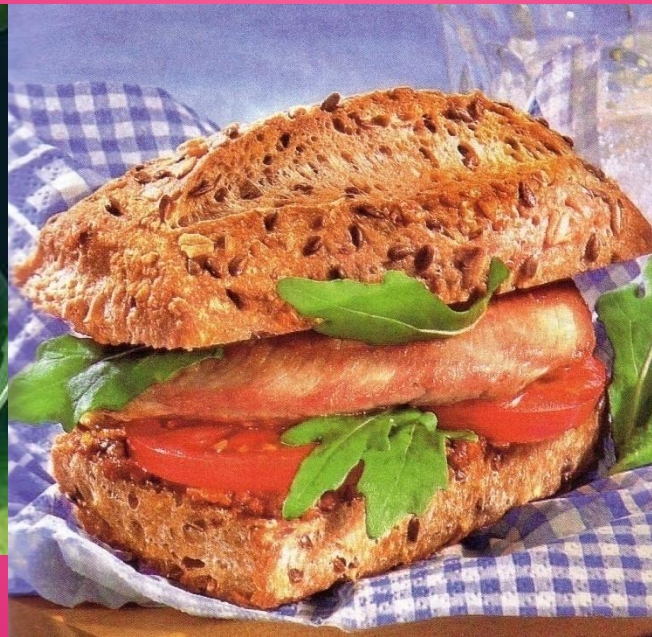
Готовят из различных продуктов.

Канапе могут быть сладкими и фруктово-ягодными.



закр^ытые

СЭНДВИЧИ – продукты кладут между двумя кусками хлеба или маленькими булочками.



Правила приготовления бутербродов

Хлеб нарезают средней толщины (10 мм).



**Колбасу после удаления оболочки, нарезают тонкими
пластиками наискось,
а вареную и ветчину нарезают поперек.**





Сыр прямоугольной формы нарезают вдоль, а круглый на секторы.

Овощи нарезаем кружочками



Хлеб должен быть полностью покрыт продуктами, но продукты не должны свисать с куска хлеба



На хлеб выкладывают жирные продукты (шпиг, грудинка, корейка) или имеющие острый вкус (селедка, икра), а так же яйца и плавленый сыр.

Для всех бутербродов рекомендуется на хлеб намазывать сливочное масло или майонез

