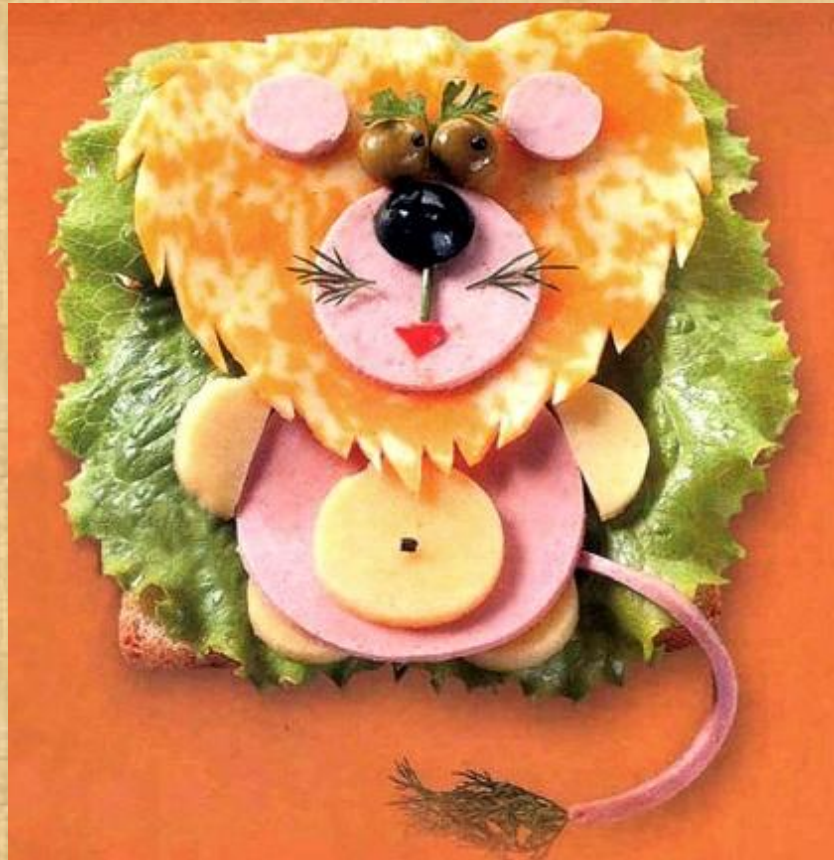


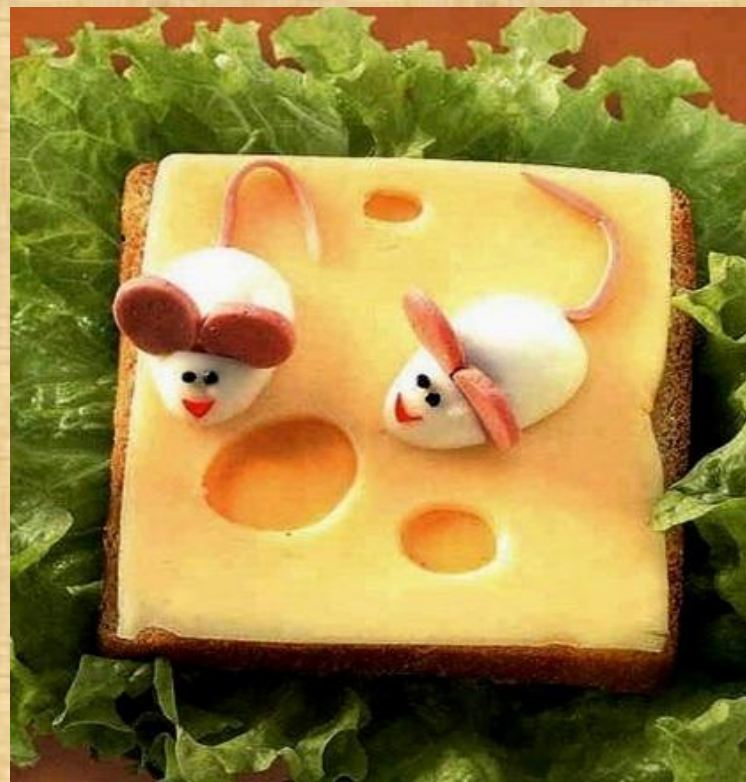
Чудак математик в Германии жил.  
Он булку и масло случайно сложил.  
Затем результат положил себе в рот  
Вот так человек изобрёл бутерброд.



# Тема урока: Приготовление бутербродов. Виды бутербродов.

Цели урока:

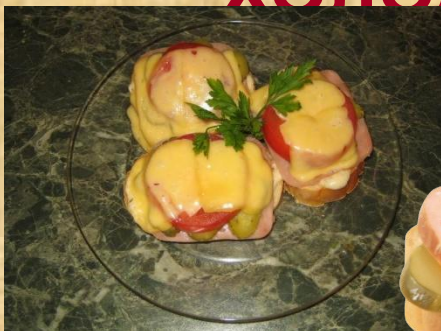
- Познакомиться с видами бутербродов и продуктами для их приготовления.
- Изучить способы приготовления бутербродов.





# ВИДЫ БУТЕРБРОДОВ

ГОРЯЧИЕ И ПРОСТЫЕ И  
ХОЛОДНЫЕ СЛАДКИЕ



## СОЛЕННЫЕ И СЛАДКИЕ



# Используемые

рыбные



ты  
мясные



сыры



овоци



творог

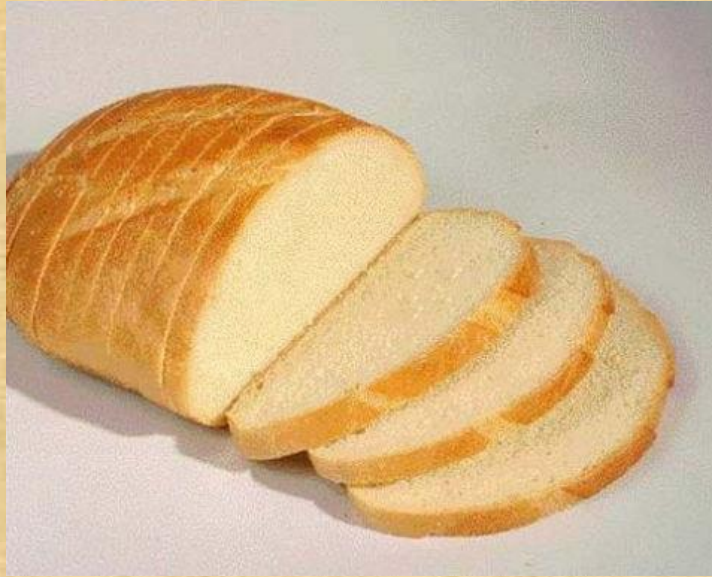


фрукты





# Задание: «Сделай бутерброд»



# ТИПЫ БУТЕРБРОДОВ

ОТКРЫТ  
ЫЕ



ЗАКРЫТ  
ЫЕ

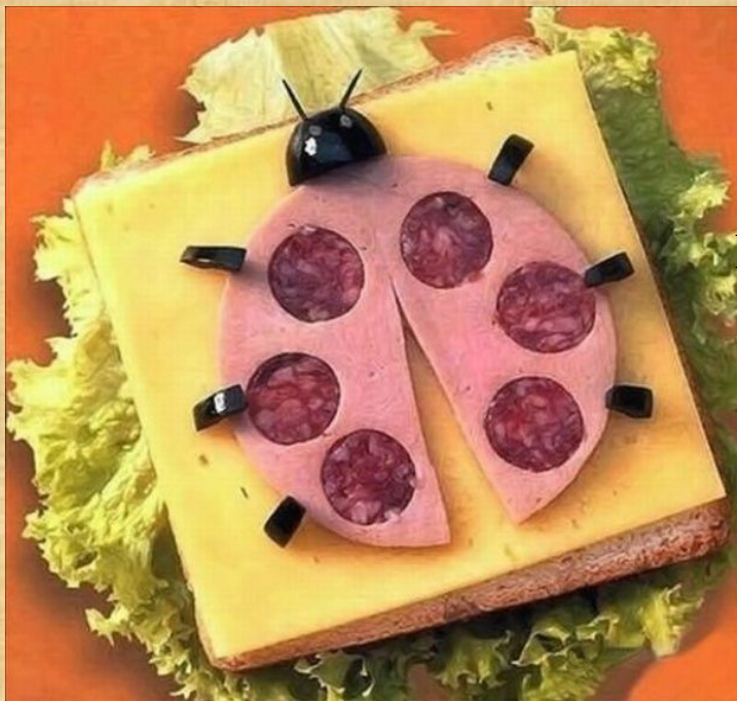


ЗАКУСОЧНЫЕ  
(КАНАПЕ)





# Задание: «Определите тип бутерброда»



горячий



05.07.2008  
ПОВАРЁНОК.РУ

Открытый сложный



закрытый

# Инструменты и приспособления для приготовления бутербродов



НОЖИ



разделочная доска



шпажки для канапе



фигурные формочки



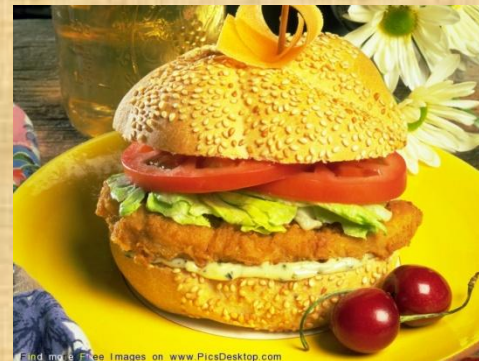
# Требования к качеству

ГОТОВЫХ

БУТЕРБРОДОВ

- Бутерброды готовят непосредственно перед подачей,
- Хлеб не должен быть слишком толстым или слишком тонким,
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктом,
- Хранить бутерброды в холодильнике не более 3 часов.

# Виды украшения бутербродов





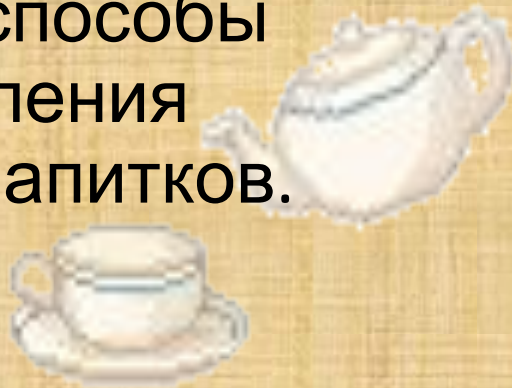
## *Физкультминутка*

Ветер дует нам в лицо.  
Закачалось деревцо.  
Ветер тише, тише, тише.  
Деревцо всё выше, выше.



# Тема урока: Приготовление горячих напитков.

- Цели урока:
- Познакомиться с видами горячих напитков.
- Изучить способы приготовления горячих напитков.



Хорош чаек после мороза,  
И после баньки он хорош.  
За самоваром все вопросы  
Решишь, обсудишь, разберешь...





# Зеленый чай



# Белый чай

# Черный чай



Каркаде



# Цветочный чай



# Фруктовый чай

# Последовательность приготовления чая



1. Заварной чайник обдать кипятком
2. Засыпать заварку ( 1 ложка на чайник + ложка на каждого человека)
3. Залить кипятком на половину, дать настояться в течении 5-10 минут.
4. Затем долить кипятка.





# КОФЕ

Крепкий, горький, ароматный  
Ждёт в фарфоровых объятых.  
Поднимает троекратно  
Волю, тонус. Как приятно!







# Последовательность приготовления кофе

1. Зерна кофе размолоть.



2. Варить до закипания либо в кофеварке, либо в турке.



3. Подавать в кофейных чашках ( можно с молоком либо сливками).



# Какао



Copyright [www.fruitlovers.com](http://www.fruitlovers.com)





# Последовательность приготовления какао

1. Порошок какао залить горячим молоком или кипятком



2. Подавать в чашке ( можно добавить взбитые сливки или мармелад)



## Задание: «Закончи предложение»

1. Бутерброды бывают 3 видов: открытые.....
2. Основа бутерброда это .....
3. Горячие напитки это .. ..
4. Кофе можно сварить в .....
5. Последовательность приготовления чая.....
6. Назовите сорта чая .....





## *Задание: «Неожиданные гости»*

К вам неожиданно в гости пришли ваши друзья и вы как хорошие хозяйки решили их угостить.

Я предлагаю выбрать вам бутерброды, которые вы хотите приготовить.

И какие горячие напитки будете подавать.

*Заполните технологическую карту.*



# Рефлексия

- На уроке я узнала .....
- Я научилась выполнять .....
- Мне понравилось .....
- Для меня было сложно .....

СПАСИБО ЗА УРОК!

Д/задание: повторить материал по конспекту в тетради. Подобрать несколько видов бутербродов и зарисовать.