

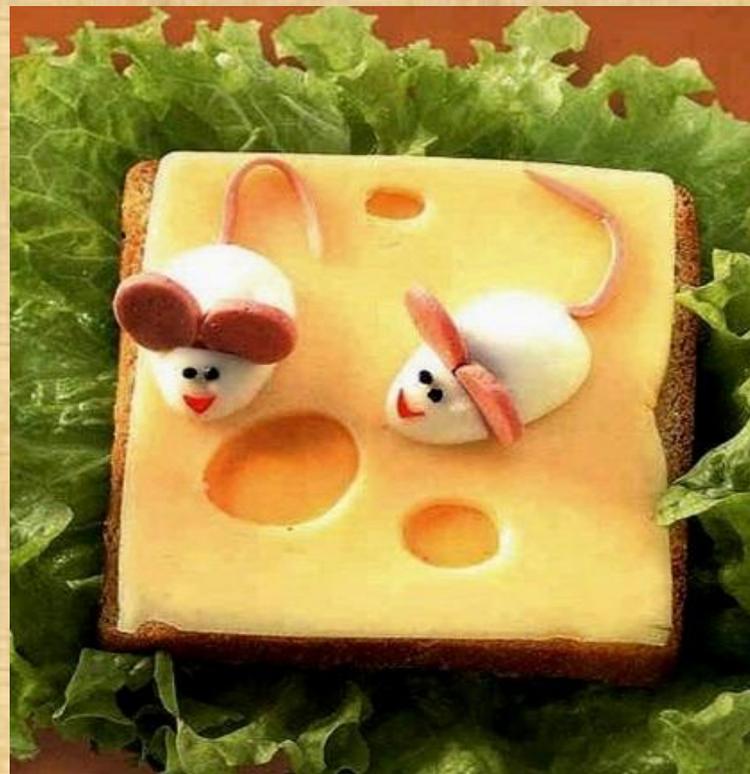
Чудак математик в Германии жил.
Он булку и масло случайно сложил.
Затем результат положил себе в рот
Вот так человек изобрёл бутерброд.



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



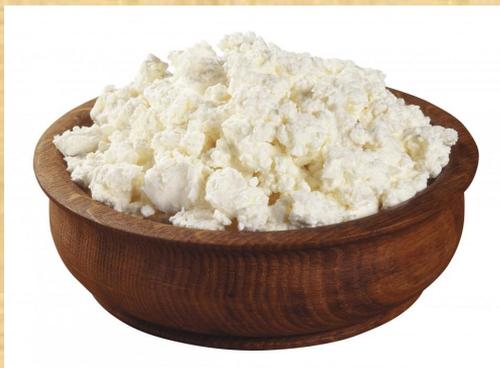
сыры



овоци



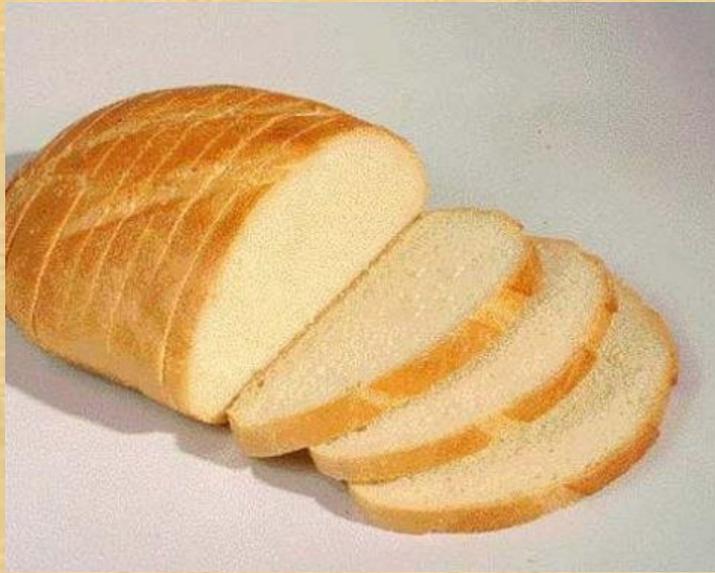
творог



фрукты



Задание: «Сделай бутерброд»



ТИПЫ БУТЕРБРОДОВ

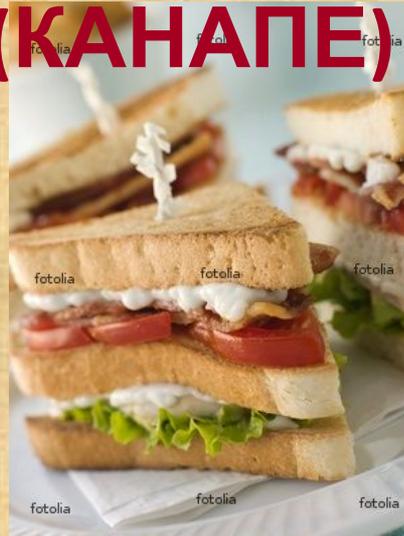
ОТКРЫТ
ЫЕ



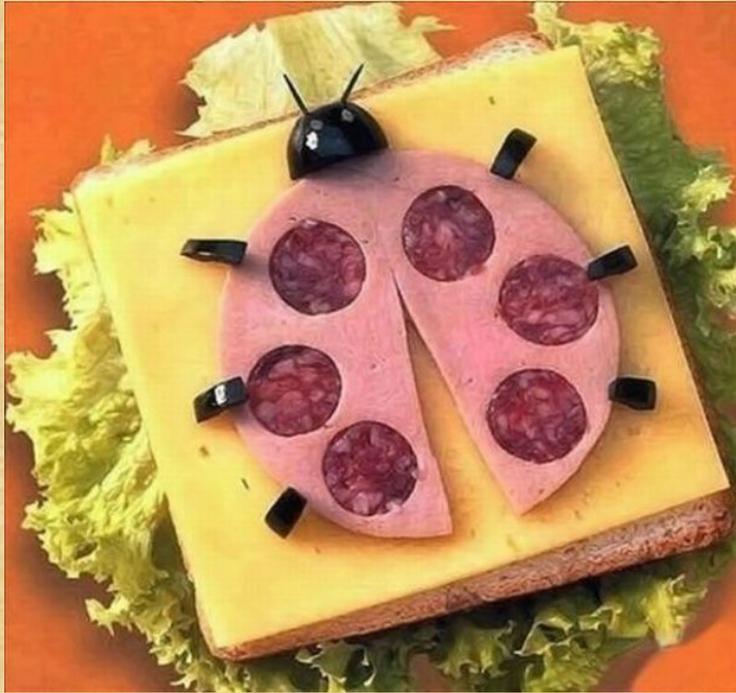
ЗАКРЫТ
ЫЕ



ЗАКУСОЧНЫЕ
(КАНАПЕ)



Задание: «Определите тип бутерброда»



горячий



Открытый сложный



закрытый

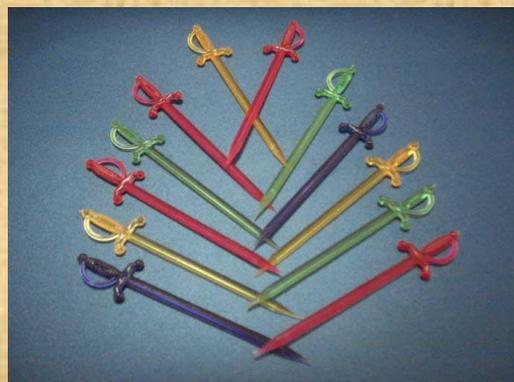
Инструменты и приспособления для приготовления бутербродов



НОЖИ



разделочная доска



шпажки для канапе



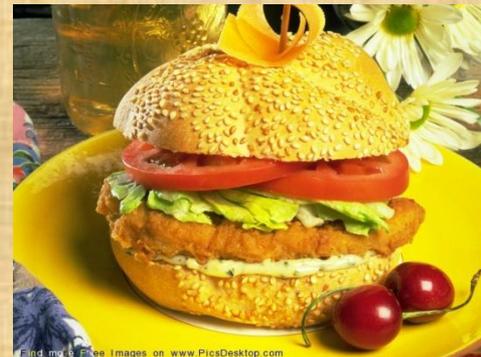
фигурные формочки

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



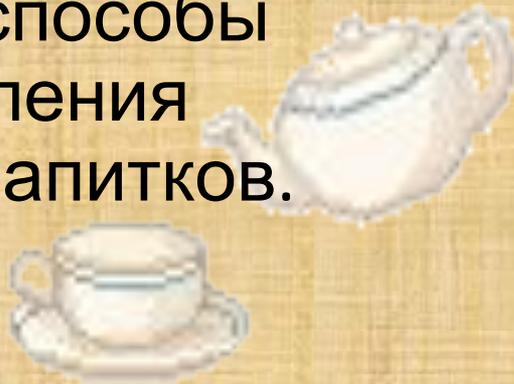
Физкультминутка

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



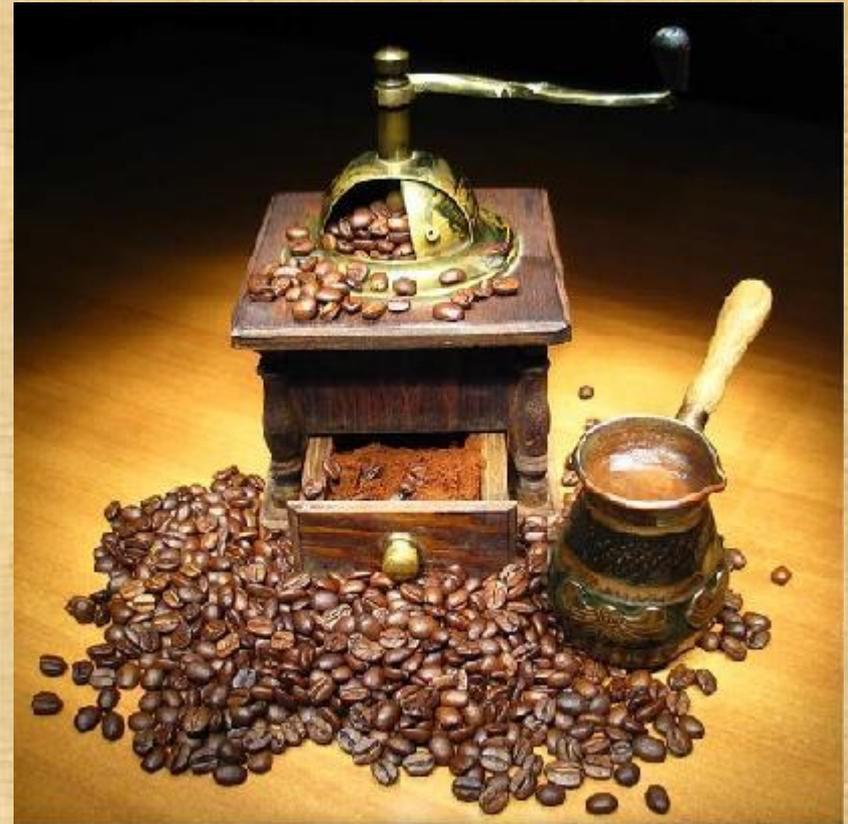
1. Заварной чайник обдать кипятком
2. Засыпать заварку (1 ложка на чайник + ложка на каждого человека)
3. Залить кипятком на половину, дать настояться в течении 5-10 минут.
4. Затем долить кипятка.



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



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.