

Презентация
5 класс
Тема: Бутерброды

*Презентацию подготовила Маринкевич Т.Г.,
учитель технологии МБОУ «СОШ» с. Пыёлдино*

*По способу приготовления
различают бутерброды:*

- *холодные и горячие;*
- *открытые;*
- *закрытые (сэндвич);*
- *закусочные (канапе, тартинки,
тарталетки, волованы)*

холодные и горячие



открытые простые



открытые сложные



закрытые (сэндвич)



закусочные:

канапе

*имеют небольшой размер, продукты закреплены
шпажкой*



тартинки



тарталетки –

*небольшие корзинки из пресного теста,
используемые для оформления различных закусок*



волованы-

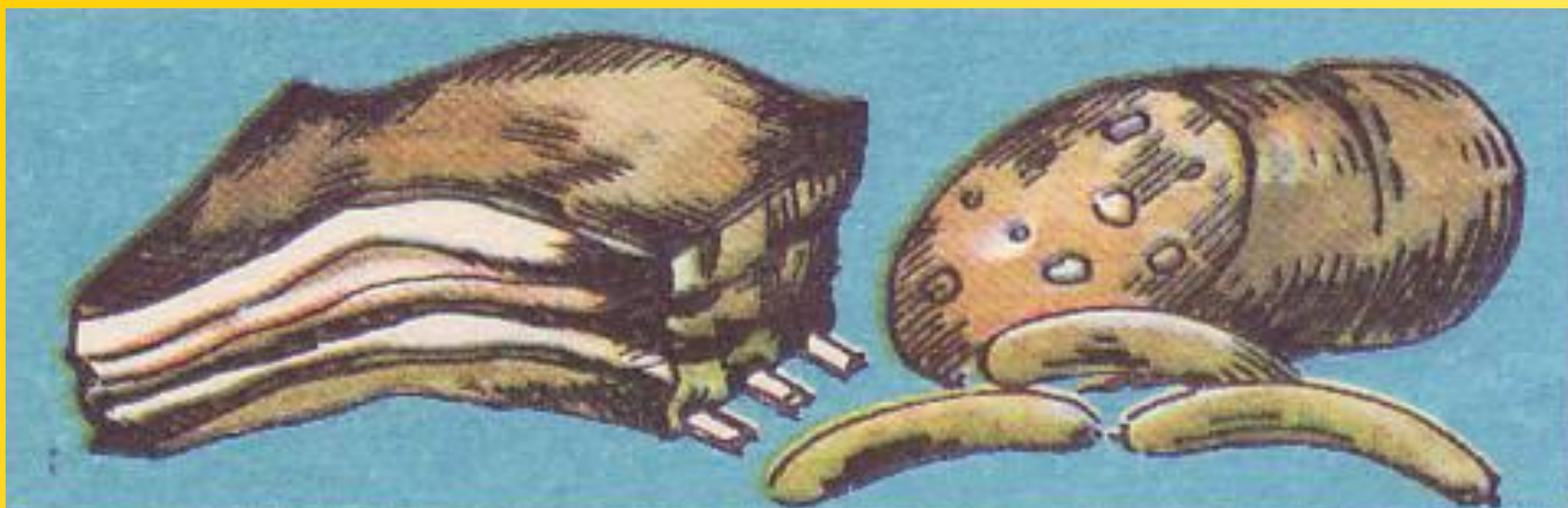
большая полая булочка из слоеного теста



продукты, используемые для приготовления бутербродов



С хлебом человек получает белки, жиры, углеводы, минеральные вещества [калий, фосфор, железо и др.], микроэлементы [медь, цинк, йод и др.], витамины (В₁, В₂, РР, Е и др.). В сочетании с животными продуктами хлеб позволяет обеспечить наилучшую сбалансированность всех необходимых организму веществ и одновременно экономить и рационально использовать дефицитные продукты.



Мясо и мясная пища содержат почти в готовом виде наиболее важные вещества, в которых нуждается организм человека. Прежде всего это источник полноценных белков, содержащих все незаменимые аминокислоты. Кроме того, в мясе содержатся жиры, которые влияют на его калорийность и способствуют быстрому насыщению, экстрактивные вещества, минеральные соли.



Рыба и рыбные продукты обладают свойством компенсировать недостаток мясных продуктов. По содержанию белка, жира, минеральных веществ, а также калорийности рыба, особенно морская, занимает равное место среди других продуктов животного происхождения, но по легкости и скорости усвоения она в два раза превосходит мясо.



Молочные продукты вносят разнообразие в питание, обогащают его полноценными белками, жирами, важнейшими минеральными солями, витаминами, ферментами и гормонами. По пищевым и вкусовым достоинствам высоко ценится сыр, в котором содержится в среднем до 32% жира, более 25% белка, важные минеральные соли и витамины. Масло отличается высокой калорийностью.



Куриное яйцо — ценный пищевой продукт. Его белок наиболее ценный и легкоусвояемый среди белков, встречающихся в пищевых продуктах. Он не только питателен, но и обладает надежными защитными свойствами: содержит лизоцим — вещество, убивающее вредные микроорганизмы. Желток яйца, кроме белков, содержит до 30% жира, жироподобное вещество — лецитин, много витаминов.



Пищевое значение овощей определяется высоким содержанием в них легкоусвояемых веществ и, в частности, углеводов. Богаты они минеральными солями, органическими кислотами, витаминами, эфирными маслами. Некоторые (лук, чеснок) содержат фитонциды, способные убивать вредные микроорганизмы. Добавление овощей к любому блюду способствует лучшему его усвоению.



Фрукты и ягоды являются ценными продуктами питания, так как содержат легко усвояемые углеводы, органические кислоты, минеральные соли, пектиновые и дубильные вещества. Но особенно богаты фрукты и ягоды витаминами: С, каротином, Р, РР, В и др. Как и овощи, они являются возбуждителями деятельности пищеварительных желез и регуляторами пищеварительного процесса в целом.

Картинки с сайта

https://yandex.ru/images?uinfo=sw-1366-sh-768-ww-1349-wh-666-pd-1-wp-16x9_1366x768-lt-10 и вырезок из неизвестного журнала.