Тема программы: ПМ.06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок



Тема урока: Приготовление бутербродов

Цель урока:

научиться технологии приготовления и оформления бутербродов

Задачи урока:

- 1) Ответить на вопросы теста и оценить свои знания
- 2) Решить кроссворд по теме ПМ.06.
- 3) Понаблюдать за трудовыми приёмами оформления и подачи бутербродов.
- 4) Самостоятельно приготовить и оформить бутерброды.
- 5) Оценить качество приготовленных бутербродов по органолептическим показателям.

Бутерброд - это хлеб + одна или несколько начинок сверху





История же самого слова "бутерброд" пришло из немецкого языка. Произошло это слово от слияния двух других немецких слов ("butter" - "масло", "brod" - "хлеб").

Продукты для приготовления бутербродов

- Бутерброды готовят на пшеничном и ржаном хлебе.
 При использовании ржаного хлеба используют жирные продукты и продукты, имеющие резко выраженный запах и вкус, например рыба.
- Для бутербродов используют всевозможные продукты: брынзу, сыр, яйца, отварное мясо, колбасу, ветчину, рыбу, огурцы, грибы, сладкий перец, соленья, зелень, масло и т.д.
- Очень часто используют различные соусы, майонезы, приправы.







типы бутербродов





ЗАКУСОЧНЫЕ (КАНАПЕ)



Открытые бутерброды. Тартинки



Тартинка — маленький бутерброд — «на один зуб».

Основа - мелко нарезанный (кружочками, квадратиками, треугольниками) ржаной или белый хлеб, крекеры.

Основу намазывают тонко сливочным маслом и наверх кладут кусочки фруктов, колбасы, ветчины, сыра, сваренного вкрутую яйца, рыбы, сельди и т.п. Тест Фамилия студента:____

№ п/п	Вопросы и задания	Варианты ответа (ов)	Эталон
1.	Какой толщиной нарезают хлеб для закрытых бутербродов?	1. 0,5 – 1 cm 3. 1,5-2 cm 2. 1 – 1,5 cm 4. 1 – 2 cm.	
2.	При подаче к столу бутерброды следует укладывать на блюде	1. в 3 слоя 3. в 1 слой 2. в 2 слоя	
3.	Какой толщиной нарезают хлеб для открытых бутербродов?	1. 0,5 – 1 cm 3. 1,5- 2 cm 2. 1 – 1,5 cm 4. 1 – 2 cm.	
4.	В течении какого времени хранятся готовые бутерброды в холодильнике (в часах) ?	1. 1 3. 3 2. 2 4. 4	
5.	Какие из перечисленных закусок не относятся к бутербродам?	 канапе пирожное 	
6.	По способу приготовления бутерброды классифицируются, на:	1. слоёные4. закусочные2. открытые5. холодные3. горячие6. закрытые	
7.	Для бутербродов канапе, хлеб нарезают:	 кубиком дольками ломтиками 	
8.	Является ли бутербродом – хлеб с маслом?	1. нет 2. да	
9.	К каким видам бутербродов относится сэндвич?	 закрытый открытый 	
10	Что является основой бутерброда?	 масло хлеб сыр килька 	

Эталон ответов и критерии оценки:

```
1)
             «5» отлично - 10, 9 правильных
    ответов
2)
    3
             «4» хорошо – 8 правильных ответов
3)
             «3» удовлетв. - 7 правильных ответов
4)
            «2» неуд. – 6 и менее правильных
    ответов
5)
   2, 4, 6
    3
8)
```

Закусочные бутерброды

Канапе 3х3см



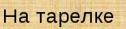




Подача бутербродов









На сервировочных блюдах

Канапе подают с палочками-шпажками

Кроссворд по теме: « Приготовление бутербродов».

• По вертикали:

- 1. Название американского «БУРГЕРА» с сыром /ЧИЗБУРГЕР/
- 3. Изделие из пресного слоёного теста для заполнения сытными начинками. /BAЛОВАН/
- 13. Бутербродов без него редко не бывает. В каши разные его часто добавляют. Мажется легко оно, и конечно ясно, имя есть ему одно, это имя.....? /МАСЛО/

• По горизонтали:

- 2. Деликатес, чёрная или красная. /ИКРА/
- 4. Лежит меж грядок, зелен и сладок /ОГУРЕЦ/
- 5. Масло я на хлеб кладу, и дырявую еду. Чем в ней больше круглых дыр, тем богаче будет пир. /СЫР/
- 6. Хлебобулочное изделие продолговатой формы /БАТОН/
- 7. Он всему голова. /ХЛЕБ/
- 8. Оборудование холодного цеха XM 302. /XЛЕБОРЕЗКА/
- 9. Ломтики хлеба хлебобулочного изделия, обжаренные на масле. ГРЕНКИ
- 10. Скинули с Егорушки золотые пёрышки. Заставил Егорушка плакать и без горюшка. /ЛУК/
- 11. Первый ранний овощ, относящийся к разновидностям редьки. /РЕДИС/
- 12. Зепёный бутон, пистики в оборках, на капусту небольшую издали

Кроссворд по теме: « Приготовление бутербродов».

- По вертикали:
- 1. Название американского «БУРГЕРА» с котлетой /ГАМБУРГЕР/
- 3. Закрытый бутерброд с начинкой. /СЭНДВИЧ/
- 5. Продукт богат жирами, не растворяется в воде. /МАСЛО/
- 6. Её подают на ржаном хлебе. /КИЛЬКА /
- 8. Сухое печенье, которое можно использовать для канапе. /КРЕКЕР/
- По горизонтали:
- 1. Сковорода с ребристым дном. /ГРИЛЬ/
- 2. Название варёной колбасы. /ДОКТОРСКАЯ/
- 4. Красный и вкусный, хоть не сладкий. Зреет на обычной грядке. Но, как в сказке, с давних пор все зовут его «СИНЬОР». / ПОМИДОР/
- 7. Растение семейства «зонтиковых». / УКРОП/
- 9. Оборудование для быстрой нарезке мясных изделий. /СЛАЙСЕР/
- 10. Рыба семейства лососёвых. /КЕТА/
- 11. Он редьки, не слаще. /XPEH/
- 12. То, в чём очень много дыр, догадался, это......? /СЫР/

Санитарные требования к бутербродам

- Следует строго соблюдать маркировку разделочных досок, ножей, инструментов
- Мясные, рыбные, гастрономические изделия зачищаются заранее, хранятся при Т 2-6 С, нарезаются по мере необходимости
- В процессе приготовления, оформления следует меньше касаться руками, используя для нарезки различные машины, а для оформления различный инвентарь, инструменты.

Санитарные требования к бутербродам

- Продукты используемые для приготовления бутербродов следует хранить порознь.
- Листья салата, зелень петрушки, сельдерея, укропа и зелёный лук выдерживать предварительно 5-10 минут в воде для лучшего отделения песка и земли, а затем тщательно вымыть в большом количестве воды и ошпарить кипятком

Используемые инструменты

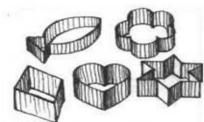


Такая
яйцерезка
делит
сваренное
вкрутую яйцо
на тонкие
кружоты

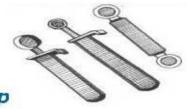
С помощью такой яйцерезки яйцо можно разрезать на равные доль-ки.



Гофрированными выемками выреза-ют большие кружки из хлеба, сыра, колбасы



Формочками выре-зают фигурки из масла, сыра, ово-щей.



Кр
ложеч-ками
разных размеров вырезают
шари
ки из масла и
мяко-ти
фруктов.



С помощью фигур-ной овощерезки изготавливают спирали из овощей.

Горячие бутерброды

- Горячие бутерброды подаются как самостоятельное или промежуточное блюдо, или как закуска, а также к бульонам, пюре и молочным супам.
- Горячие бутерброды готовят в основном двумя способами:
- Бутерброды на противне ставят на несколько минут в горячую духовку или микроволновую печь и сразу же подают на стол;
- Ломтики хлеба поджаривают с двух сторон, выкладывают на блюдо и затем покрывают разогретыми продуктами: на стол подают в горячем виде.

Требования к качеству готовых бутербродов:

- Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед подачей;
- Горячие бутерброды должны быть определенной температуры;
- Продукты, входящие в состав бутерброда, должны быть свежими;
- Хлеб не должен быть слишком толстым или тонким;
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктами;
- Срок хранения бутербродов в холодильнике при температуре 4-8градусов – 3 часа

Экспресс опрос на фразы-клише

- Сегодня на уроке я понял(а), ЧТО..... • Я научился(лась) делать..... • Сегодня я освоил(а) приёмы..... • Я узнал
- Мне понравилось на

Домашнее задание:

 Приготовить дома оригинальный низкокал-

лорийный бутерброд

 Принести фотографию и отзыв дегустирующих бутерброд

Состорить Б проблемных вопросов.



