

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, соления, зелень, масло и т.д.
- Очень часто используют различные соусы, майонезы, приправы.



ТИПЫ БУТЕРБРОДОВ

ОТКРЫТЫЕ



ЗАКРЫТЫЕ



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 см 3. 1,5- 2 см 2. 1 – 1,5 см 4. 1 – 2 см.	
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 см 3. 1,5- 2 см 2. 1 – 1,5 см 4. 1 – 2 см.	
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?	1. канапе 3. сэндвич 2. пирожное	
6.	По способу приготовления бутерброды классифицируются, на:	1. слоёные 4. закусочные 2. открытые 5. холодные 3. горячие 6. закрытые	
7.	Для бутербродов канапе, хлеб нарезают:	1. кубиком 2. дольками 3. ломтиками	
8.	Является ли бутербродом – хлеб с маслом?	1. нет 2. да	
9.	К каким видам бутербродов относится сэндвич?	1. закрытый 2. открытый	
10	Что является основой бутерброда?	1. масло 3. хлеб 2. сыр 4. килька	

Эталон ответов и критерии оценки:

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

Закусочные бутерброды

Канapé 3x3см



Подáча бутербродов



На тарелке

На сервировочных
блюдах

Канapé подáют 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. **/ВАЛОВАН/**
- 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 – ХМ 302. **/ХЛЕБОРЕЗКА/**
- 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. Зелёный бутон. листики в оборках. на капусту небопыщную излапи

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. /ХРЕН/
- 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 $T = 2-6^{\circ}C$, 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



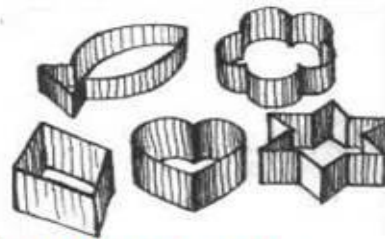
Такая яйцезрезка делит сваренное вкрутую яйцо на тонкие кружочки.



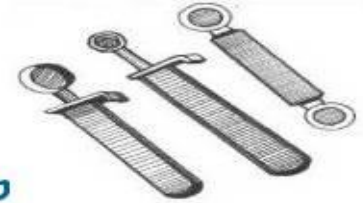
С помощью такой яйцезрезки яйцо можно разрезать на равные дольки.



Гофрированными выемками вырезают большие кружки из хлеба, сыра, колбасы



Формочками вырезают фигурки из масла, сыра, овощей.



Кр
ложеч-ками разных размеров вырезают шарики из масла и мякоти фруктов.



С помощью фигурной 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:
 1. Бутерброды на противне ставят на несколько минут в горячую духовку или микроволновую печь и сразу же подают на стол;
 2. 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
(а).....
.....
- Мне понравилось на

Домашнее задание:

- Приготовить дома оригинальный низкокалорийный бутерброд
- Принести фотографию и отзыв дегустирующих бутерброд
- Составить 5 проблемных вопросов.

