



# КУЛИНАРИЯ

Бутерброды

и горячие напитки

Доклад ученицы 5 «Б» класса

МОБУ «СОШ № 62»

Черневой Екатерины

Руководитель: Рыбакова Нина

Николаевна учитель технологии



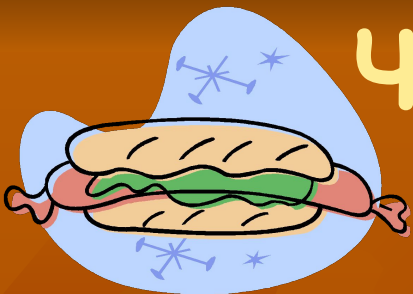


# ЗАВТРАК

Завтрак съешь сам, обед раздели с другом, ужин отдай врагу.

Народная мудрость

- Горячее блюдо (каша, макароны, варёное яйцо, глазунья и т.п.);
- Бутерброды;
- Горячий напиток (чай, кофе, какао)



# Что такое «бутерброд» и с чем его едят?

- «Бутерброд» - немецкое Butterbrot - «хлеб с маслом» - ломтик хлеба или булки с маслом, сыром, колбасой и т. д.
- Основа бутербродов – хлеб – наш добрый и постоянный друг, даже когда зачерствеет. Ведь недаром говорят: «Хлеб наш насущный, хоть чёрствый, а вкусный».
- Из хлеба можно приготовить различные бутерброды, гренки и другие вкусные изделия.
- Ни один стол не обходится без закусочных бутербродов. Для них используют всевозможные продукты: копчёную рыбу, сельдь, мясо, сыр, брынзу, плавленые сырки, варёное яйцо, колбасу, различные паштеты, пасты, масло, свежие и варёные овощи, зелень.



# Классификация бутербродов



## По способу приготовления:

- *Холодные;*
- *Горячие;*
- *Простые* – когда используется один вид продукта;
- *Сложные* - когда используется несколько видов продукта;
- *Открытые* – когда продукт виден;
- *Закрытые (сандвичи)* – когда продукт не виден;
- *Слоистые* – когда используется несколько слоёв продукта и хлеба и /или булки;
- *Закусочные (канапе)* – отличаются меньшим размером.

# Классификация бутербродов

## По виду продукта:

- Рыбные;
- Мясные;
- Сладкие;
- Фруктовые;
- Гастрономические (например, с яйцом, овощной икрой)



# Инструменты и приспособления:

- Острый нож и /или пилка для нарезки хлеба;
- Доска для нарезки хлеба;
- Острый нож и доска для резки ветчины, мяса, колбасы, сыра;
- Фруктовый нож и доска для нарезки фруктов;
- Нож с округлым концом для намазывания масла, паст и паштетов.







# Интеллект - карта

■ Укажите стрелками, какие части овощей употребляются в пищу для приготовления бутербродов?

- |             |   |           |
|-------------|---|-----------|
| ■ Лук       | → | Лист      |
| ■ Морковь   | → | Луковица  |
| ■ Картофель | → | Плод      |
| ■ Щавель    | → | Корнеплод |
| ■ Помидор   | → | Корень    |
| ■ Капуста   | → | Клубень   |
| ■ Чеснок    | → | Кочан     |
| ■ Огурец    | → |           |
| ■ Редис     | → |           |
| ■ Петрушка  | → |           |
| ■ Укроп     | → |           |



# Кроссворд

## «Продукты для бутербродов»

- Кроссворд



# Кулинарная характеристика бутербродов

- **Бутерброды – рулеты:**
- Для приготовления таких бутербродов хорошо использовать свежий белый хлеб, который легко сгибается и не ломается, если его сворачивать.
- С хлеба срезать корку, мякоть нарезать вдоль тонкими ломтями, покрыть густым слоем начинку и свернуть в виде рулета.
- Рулет завернуть в целлофан и выдержать в холодильнике для затвердения начинки.
- Нарезают бутерброды – рулеты перед подачей на стол и подают холодными



# Закусочные бутерброды - канапе

- Канапе – это маленькие бутерброды (3х3 см), которые можно приготовить из разных имеющихся продуктов: масла, яиц, колбасы, сыра, овощей, паст, паштетов.
- Закусочные бутерброды можно сделать и сладкими, используя джемы, варенье, фрукты и ягоды.
- Канапе можно готовить из печенья и хлеба разной формы: квадратиков, кружочков, треугольников, вырезанных формочками для печенья. Сверху кладут начинку и протыкают вилочкой – шпажкой.



# 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 хранению готовых блюд



1. Продукты и готовые блюда хранят закрытыми и не дольше положенного срока;
2. Скоропортящиеся продукты хранят в холодильнике;
3. Нельзя употреблять в пищу несвежие продукты и с истёкшим сроком хранения. Это может привести к отравлению.

# Горячие напитки

- Чай
- Кофе
- Какао



# Что такое напиток?

- Современный словарь объясняет значение слова «напиток» как продукт, предназначенный для питья.
- Слово «напиток», применяемое в старину только к безалкогольным жидкостям, произошло от слова «напитать», т.е. накормить, насытить.
- В России напитками первоначально называли только заморские питательные жидкости – кофе, какао, шоколад, чай . В то время не говорили, что кофе и какао пьют- их всегда «кушали», «откушивали».



# ЧАЙ

- Чай – один из самых древних напитков, употребляемых человеком. Родина чая – Китай. Молодой листочек по – китайски называется «тцайей». Отсюда и произошло слово «чай».
- Чай не только утоляет жажду, но и способствует снижению артериального давления, помогает при цинге, кори, подагре, остром ревматизме.





# Русские пословицы и поговорки о чае

- Чай пить – приятно жить.
- Выпей чайку – позабудешь тоску.
- С чая лиха не бывает.
- Устал – пей чай; жарко – пей чай; хочешь согреться - пей чай!
- Если чай не пьёшь, где силы берёшь?



# КОФЕ

- Первооткрывателем удивительных свойств кофе считается эфиопский пастух Кади. Как – то он решил отдохнуть возле зарослей кофейного дерева. Юноша заметил, что козы после поедания плодов кофе становятся бодрее и игривее. Он последовал их примеру и попробовал кофе, после чего ощутил необыкновенный прилив сил.

# КАКАО

- Семена какао были впервые привезены в Европу в 1520 году завоевателем Мексики Эрнаном Кортесом. Ацтеки использовали семена какао для приготовления особого тонизирующего напитка. Свой «чоколатль» ацтеки пили без сахара или мёда, но с перцем и ванилью. Затем какао стали выращивать в Венесуэле, Вест – Индии, а с 18 века и в Бразилии.



# Игровая пауза

- Вспомним правила безопасной работы с помощью игры. Когда я назову **санитарно – гигиенические требования**, вы хлопайте, а когда назову **правила безопасной работы** – вы топайте. Итак, начинаем!
- Руки мойте с мылом.  
(Хлопайте)
- Перед включением электроприбора проверьте исправность шнура.  
(Топайте)
- Наденьте фартук, косынку.  
(Хлопайте)
- Включайте и выключайте приборы сухими руками.  
(Топайте)
- Рукава одежды закатайте.  
(Хлопайте и топайте)



# КАЛЕЙДОСКОП ИДЕЙ



# КАЛЕЙДОСКОП ИДЕЙ



# ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

## ■ Технологическая карта №1

### Бутерброды «Яичные гнёзда»

- Яйца 5 - 6 шт.
  - Белый хлеб 1 батон
  - Сыр 100 г
  - Масло слив. 100 г
  - Молоко 200 г
  - Зелень
- Выход: 5 – 6 бутербродов



# Технологическая карта № 1

- **Инвентарь и посуда:**

доски разделочные для хлеба, сковорода, стаканы, миска эмалированная, кондитерский мешок с фигурной насадкой, противень, блюдо, миксер.

# Технологическая карта № 1

## ■ Технология приготовления:

Нарезать пшеничный хлеб кусками толщиной 1 см. Намочить его в смеси молока и яиц и обжарить на масле с двух сторон до румяной корочки.

Отделить белки, добавить чуть – чуть соли, взбить в пышную пену при помощи миксера.

На готовые гренки из кондитерского мешка отсадить по краю белок, оставив на середине место для желтка. В середину выложить целый желток так, чтобы он не растёкся.

Посолить, посыпать тёртым сыром и запекать в духовке.

При подаче можно посыпать мелко нарубленной зеленью.

# Технологическая карта № 1

- **Требования к качеству:**

Белый хлеб должен быть без корок, хорошо обжарен до золотистого цвета, желток не должен разлиться, но должен быть хорошо пропечён, белки сверху запекаются до золотистого цвета.

# Технологическая карта № 2

## Чай с сахаром

- Чай 2- 3 ч. ложки
- Вода
- Сахар по вкусу

**Выход:** 5 – 6 порций

# Технологическая карта № 2

- **Инвентарь и посуда:**

**Чайник для кипячения воды, чайник для заваривания чая, ситечко для процеживания чая, чайная ложка.**

# Технологическая карта № 2

## ■ Технология приготовления:

Вскипятить воду.

Чайник для заваривания чая лучше взять фарфоровый ( или эмалированный).

Сполоснуть чайник для заваривания кипятком.

**Наливая кипяток, будьте осторожны!**

# Технологическая карта № 2

Всыпать чай в заварочный чайник и залить его кипятком на  $\frac{1}{3}$  чайника. Закрыть чайник специальной грелкой или полотенцем и поставить для настаивания на 5 – 10 минут.

Долить чайник кипятком до верха.

Разлить заваренный чай по чашкам ( на  $\frac{1}{4}$  часть чашки), пользуясь ситечком для процеживания чая. Долить чашки кипятком.

Сахар добавлять по вкусу.

Можно подавать к чаю лимон, сливки или молоко, мёд.



# Технологическая карта № 2

- Требования к качеству:

Чай должен быть прозрачным, без чаинок, ароматным, иметь красивый красновато – коричневый цвет.



# Домашнее задание

- На следующий урок принести фотографии или рисунки по теме «Сервировка стола к завтраку» и «Правила поведения за столом».

**СПАСИБО за внимание!**

