

**Презентация к уроку по учебному предмету
«Технологии ведения дома» в 5-ом классе
Тема: «Значение хлеба в питании. Особенности
приготовления бутербродов»**



Держко Юлия Анатольевна,
учитель технологии,
МБОУ «СОШ №20»,
г. Черногорск



Хлеб – один из самых удивительных
продуктов природы, один из самых древних,
самых надежных видов пищи на земле.

- «Хлеб наш батюшка», Хлеб – всему голова»,
«Хлебушка – калачу дедушка», «У кого хлеб
родится, тот всегда веселится» –
пословицы о хлебе.

ХЛЕБ

СОДЕРЖИТ

- **Ржаной продукт содержит:**

- белки — 8,5 г;

- жиры — 3,3 г;

- углеводы — 48,3 г;

- калорийность — 260 ккал.

- **Ржаной хлеб, сделанный из сеяной муки:**

- белки — 4,9 г;

- жиры — 1,0 г;

- углеводы — 47 г;

- калорийность — 220 ккал.

Г Р Е Н К И

Как называются изделия, приготовленные из ломтиков черствого хлеба?

Ломтики хлеба смазывают маслом и обжаривают на сковороде. Подают в горячем виде.

Блюда из черствого хлеба

- Сухарики к бульону
- Пирог с джемом
- Каравай лимонный
- Пирожное картошка
- Панировочные сухари
- Пудинг
- гренки.



Бутерброд(немц.) – хлеб с маслом

- По способу приготовления бу
- Холодные и горячие
- Простые и сложные
- Открытые и закрытые
- Слоистые
- Закусо



Форма бутербродов

- Круглая
- Овальная
- Треугольная
- Квадратная
- Прямоугольная



По виду продуктов бутерброды бывают:

- Рыбные
- Мясные
- Сладкие
- Гастрономические



Открытый бутерброд



Закр́тый бутерброд



Закусочные бутерброды (канапе)



Полосатые бутерброды



Вот какие забавные бутерброды можно приготовить



Знакомьтесь – это мишка



Особенности приготовления бутербродов

- Хлеб нарезают тонкими ломтиками (1 - 1,5см)
- Хлеб обильно покрывают продуктами
- На слегка черствый хлеб намазывают масло (майонез), укладывают продукты
- Бутерброды украшают(например, зеленью)
- Подают на блюде
- Хранят при температуре 4 -8 часов – 3 часа

Требования к качеству ГОТОВЫХ бутербродов

- Горячие бутерброды должны быть определенной температуры
- Продукты, входящие в состав бутербродов, должны быть свежими
- Хлеб не должен быть слишком толстым или тонким
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктами

Практическая работа

Инструкционная карта.

Приготовление бутерброда «Кит».

1. От батона отрезать наискосок верхнюю часть.
2. Сделать посередине в отрезанной части батона надрез.
3. Нанести сливочное масло или майонез.
4. Положить сыр.
4. Уложить пластинку колбасы (ротик).
5. Вырезать хвостик из колбасы, глазки из маслины, сверху закрепить веточку зеленого лука.
6. Подают «Кита» на хлебе, смазанном сливочным маслом.

Бутерброд « Кит »



Закрепление

1. Какие виды бутербродов вы знаете?
 2. Из каких продуктов приготавливают бутерброды?
 3. Расскажите последовательность приготовления бутербродов?
 4. Как хранят бутерброды? Какие сроки хранения их?
- Поработали на славу и конечно всем нам браво! На мой взгляд урок прошел не зря, вы с задачей справились друзья!

Домашнее задание

1. Приготовить на завтрак бутерброды. Получить оценку у родителей.
2. Выяснить какие бутерброды делают родители. Узнать рецепт их приготовления.



**Спасибо
за внимание!**

Приятного аппетита!

