

Бутерброды



Кулинария 5 класс Учитель Савельева Т.Н.

Тольятти, МБУ «Школа №31»

По способу приготовления различают бутерброды:

Холодные



Горячие

Открытые



Закрытые



Закусочные (канапе)



Требование к качеству готовых бутербродов

- Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед употреблением.
- Продукты, входящие в состав бутерброда, должны быть свежими.
- Ломтики хлеба не должны быть слишком толстыми или тонкими.
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктами.
- Бутерброды должны иметь вкус, цвет и запах, свойственные используемым продуктам.
- Срок хранения – в холодильнике при $t = 4-8^{\circ}$ - 3 часа.



Забавные бутерброды



ПИНГВИНЧИКИ НА ЛЬДИНЕ

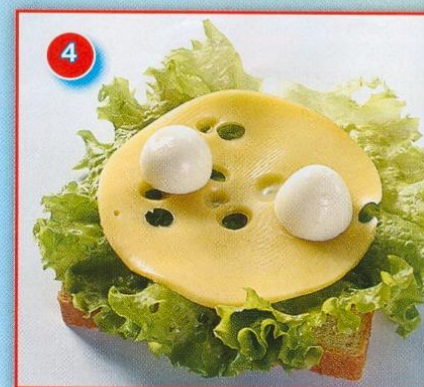




Шевелитесь, а то унесет вас в открытое море!

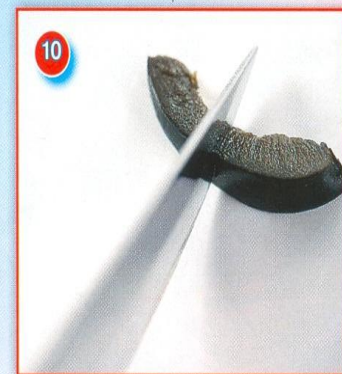
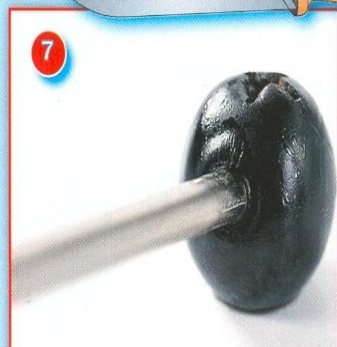
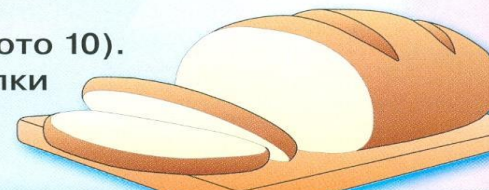
Тебе потребуется

- кусок тостерного хлеба
- круглый кусок сыра
- 1 вареное перепелиное яйцо
- 4 черные маслины без косточки
- кусок красного сладкого перца
- лист зеленого салата
- сливочное масло или майонез



Описание работы

1. Кусок тостерного хлеба намажь сливочным маслом или майонезом. Сверху положи лист зеленого салата (фото 1). Сверху положи кусок сыра (фото 2).
2. Вареное перепелиное яйцо разрежь поперек на две половинки (фото 3).
3. Положи половинки яйца на бутерброд срезом вниз – это туловища пингвинов (фото 4).
4. Разрежь черную маслину вдоль на две половинки (фото 5). В каждой из половинок сделай надрезы (фото 5). Это крылья пингвинчиков. Надень крылья на туловища (фото 6).
5. В целой маслине – голове пингвина – сделай небольшое отверстие (фото 7).
6. Вставь в него маленький треугольник из красного сладкого перца – клюв. Сделай глаза – на маленький кусочек сыра положи две икринки (фото 8).
7. Вырежи из маслины тонкую полоску. Разрежь ее на две части. Это лапки (фото 10).
8. Приставь лапки к туловищу (см. фото).



ЗАПАСЛИВЫЙ ЗАЙЧИК

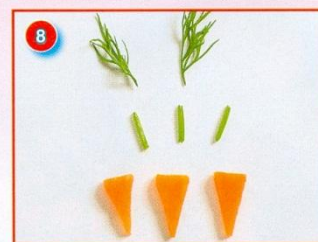
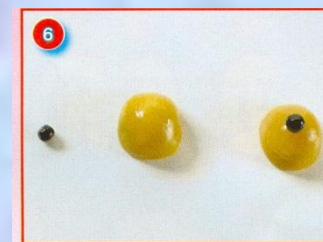
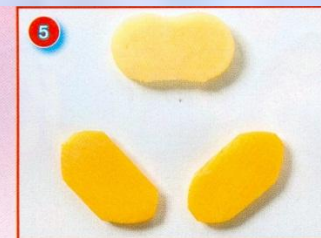
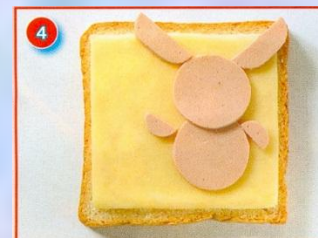
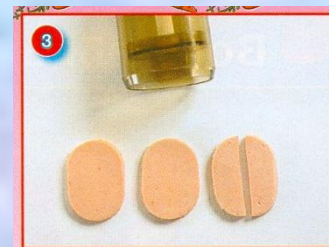


Тебе потребуется

- кусочек тостерного хлеба
- вареная колбаса
- сыр оранжевого цвета
- кусочек светлого сыра
- зеленый горошек
- черная маслина
- вареная морковь
- веточка укропа
- лист зеленого салата
- сливочное масло или майонез
- сыр для тостов

Описание работы

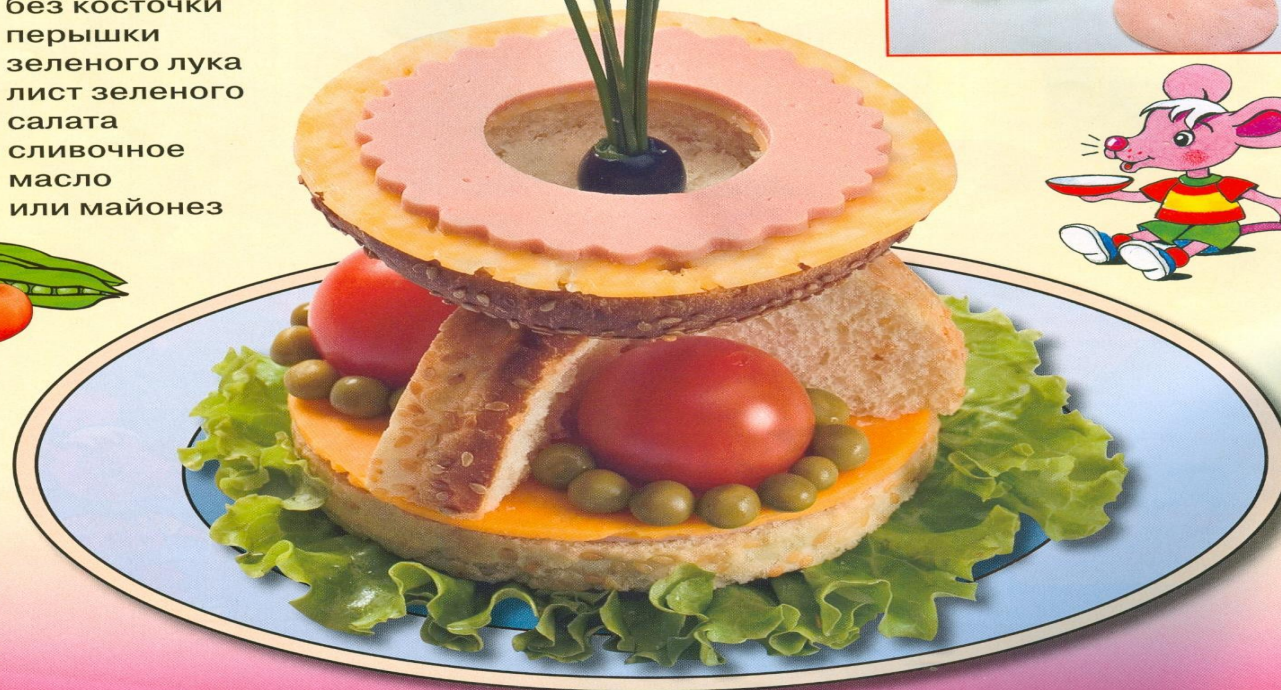
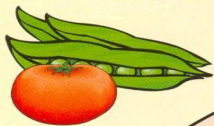
1. Из кусочка вареной колбасы при помощи выемки вырежи два больших кружочка – голову и туловище зайчика. Выемкой меньшего диаметра вырежи маленький кружочек, разрежь его пополам – это передние лапки зайчика (фото 1).
2. Кусочек хлеба намажь сливочным маслом или майонезом, сверху положи сыр для тостов. Положи туловище, голову и лапки (фото 2).
3. Из колбасы при помощи выемки вырежи три овала. Два из них – это задние лапки. Третий овал разрежь вдоль на две половинки – это ушки (фото 3). Приставь ушки к голове зайца (фото 4).
4. Из светлого сыра вырежи щечки, из сыра оранжевого цвета – ступни (фото 5).
5. Сделай глаза из половинок горошины. Зрачки – из икринок (фото 6). Носик вырежи из черной маслины.
6. Положи щечки, глаза, носик на мордочку зайца. Ротик выложи из кусочков стебелька укропа. Положи задние лапки и ступни (фото 7).
7. Из вареной моркови вырежи три маленьких треугольника – это морковка для зайца, ботву сделай из стебелька укропа (фото 8).
8. Положи морковку на бутерброд (фото 9). Положи его на лист зеленого салата.

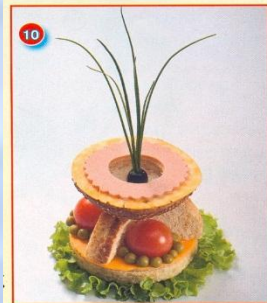
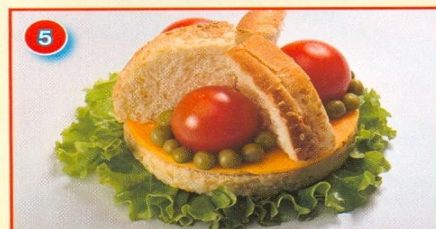
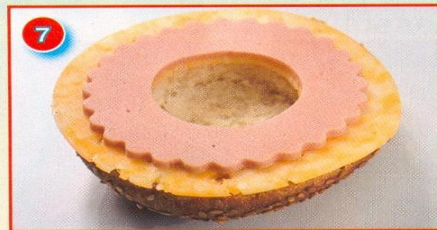
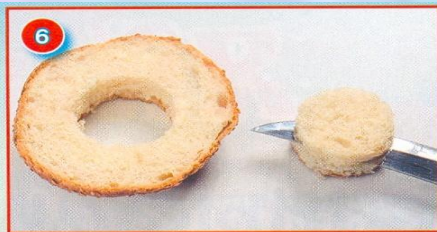
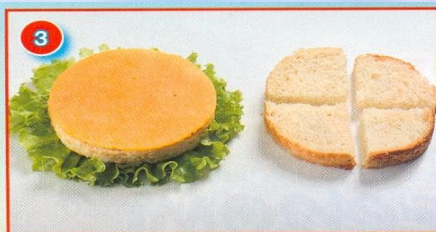


ФОНТАН ЖЕЛАНИЙ

Тебе потребуется

- булочка
- 2 кружочка сыра
- 1 кружочек ветчины
- 1 кружочек вареной колбасы
- 3 мелкоплодных помидорчика
- зеленый горошек
- 1 маслина без косточки
- перышки зеленого лука
- лист зеленого салата
- сливочное масло или майонез





Описание работы

1. Разрежь булочку вдоль на три части (фото 1).
2. Нижнюю часть булочки положи на лист зеленого салата, намажь сливочным маслом или майонезом, сверху положи ветчину и сыр (фото 2).
3. Среднюю часть булочки разрежь на четвертинки (фото 3).
4. Установи три из них на нижнюю часть булочки (фото 4). Это основание фонтана.
5. Положи мелкоплодные помидорчики и укрась горошком (фото 5).
6. Из верхней части булочки при помощи небольшой круглой выемки вырежи кружочек, разрежь его вдоль на две части (фото 6).
7. Положи нижнюю часть кружочка в отверстие в булочке. Это чаша фонтана.



8. Круглой выемкой сделай отверстия в центре колбасы и в сыре. Положи их на чашу (фото 7).
9. Установи чашу на основание фонтана (фото 8).
10. Черную маслину без косточки разрежь на две половинки. Положи половинку маслины срезом вниз, в отверстие от косточки вставь перышки зеленого лука (фото 9). Установи фонтанчик в чашу (фото 10).

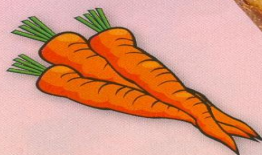




Забавные бутерброды



ТВОЙ ЭЛЕКТРОННЫЙ ДРУГ



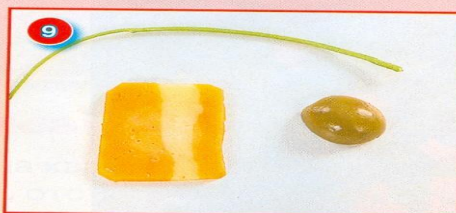
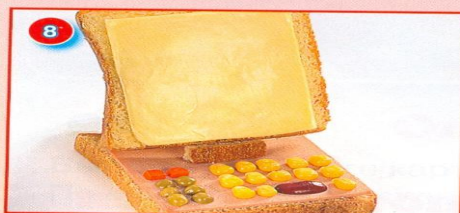
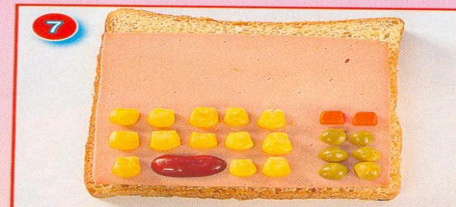
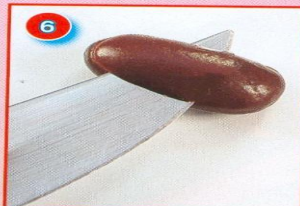
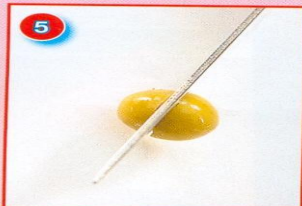
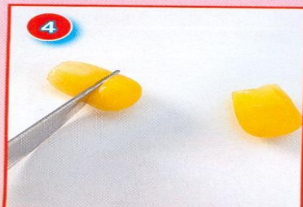
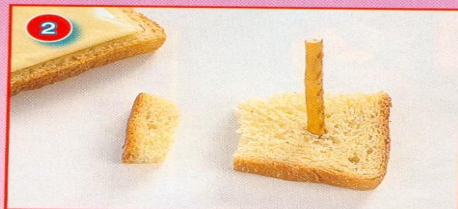
Тебе потребуется

- 2 кусочка тостерного хлеба
- кусочек вареной колбасы
- кусочек сыра для тостов

- кусочек мраморного сыра
- соленая солонка
- зеленый горошек
- сладкая кукуруза
- вареная морковь

- фасоль
- веточка укропа
- 1 зеленая оливка без косточки
- сливочное масло или майонез



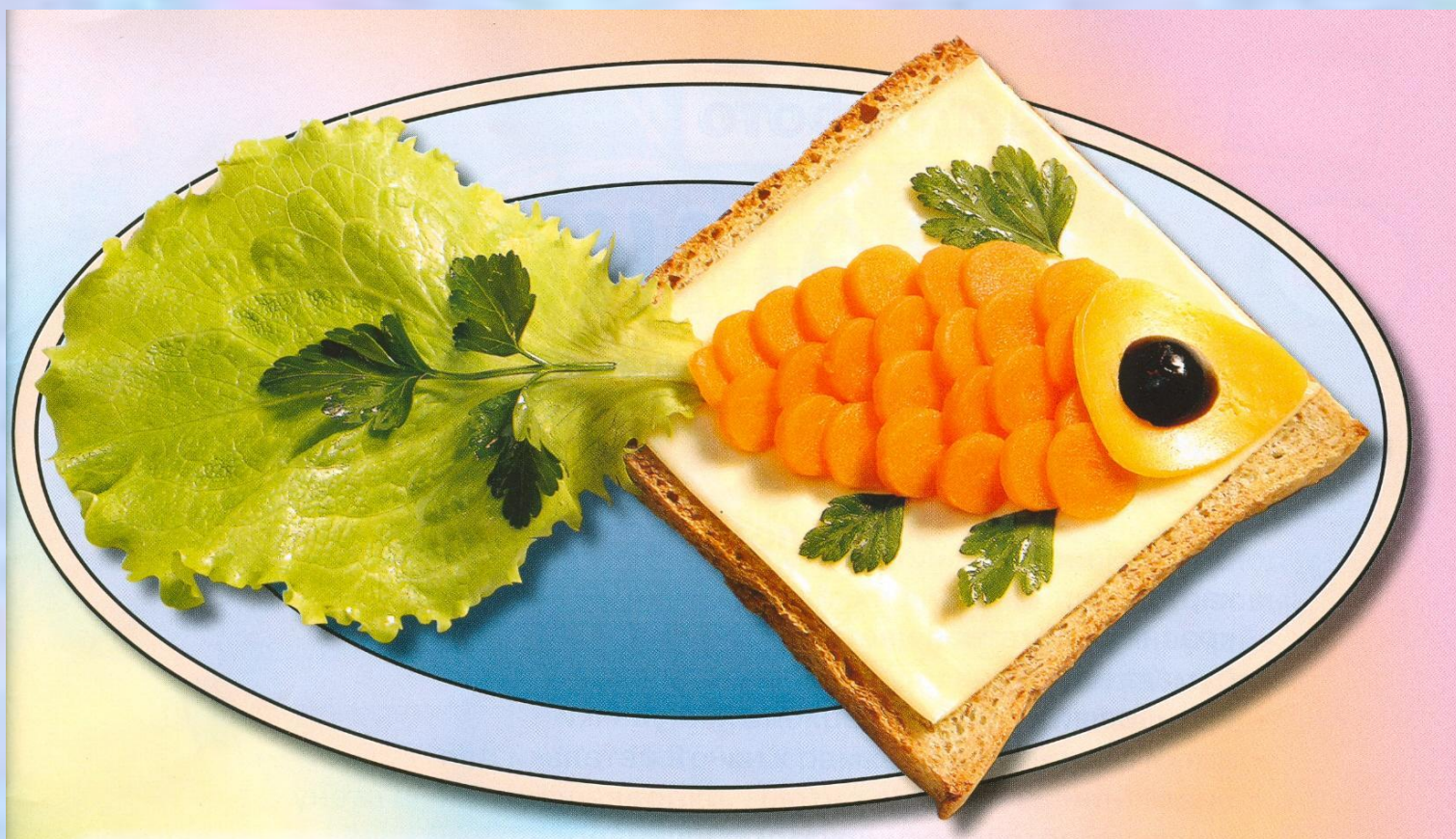


Описание работы

1. Кусочек тостерного хлеба намажь сливочным маслом или майонезом, сверху положи сыр для тостов (фото 1). Это монитор.
2. Из кусочка хлеба вырежи две подставки. В одну из них воткни соленую соломку (фото 2).
3. Установи монитор на подставку, подопри соломкой (фото 3).
4. У кукурузных зернышек срежь основания, разрежь пополам горошины и фасоль (фото 4, 5, 6).
5. Второй кусочек хлеба намажь сливочным маслом или майонезом, сверху положи кусочек вареной кол-

- басы такого же размера, как хлеб. Положи зернышки кукурузы, половинки горошин, кусочки вареной моркови и половинку фасоли в виде клавиш (фото 7). Это клавиатура. Установи монитор на клавиатуру (фото 8).
6. Сделай мышку из половинки зеленой оливки без косточки, вырежи коврик из кусочка мраморного сыра. Провод можно сделать из стебелька укропа (фото 9).
 7. От клавиатуры можно отрезать лишнюю часть хлеба и подсоединить к ней провод с мышкой (фото 10).

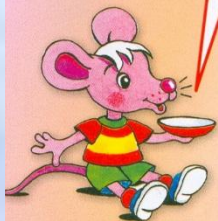
ЗОЛОТАЯ РЫБКА



ЗОЛОТАЯ РЫБКА

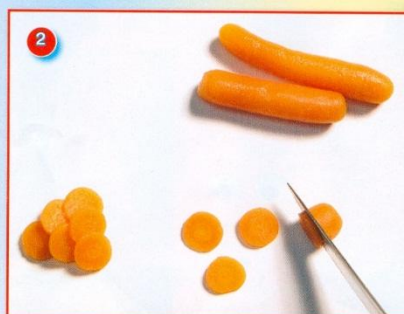
ОТ
7 ЛЕТ

Что бы у рыбки
попросить, пока
не съел?



Тебе потребуется

- 1 кусок тостерного хлеба
- 1 кусок плавленого сыра для тостов
- вареная морковь
- кусок твердого сыра
- 1 черная маслина
- веточка петрушки
- лист зеленого салата
- сливочное масло или майонез



Описание работы

1. Тост намажь сливочным маслом или майонезом, сверху положи сыр для тостов (фото 1).
2. нарежь вареную морковь на кружочки – это чешуя рыбки (фото 2).
3. Сделай туловище рыбки. Аккуратно выложи чешую на бутерброд, начиная с хвоста (фото 3).
4. Вырежи голову из твердого сыра. Плавники сделай из листиков петрушки. Отрежь от черной маслины небольшой кусочек – это глаз рыбки (фото 4).
5. Сделай хвост из небольшого листика зеленого салата. Укрась его веточкой петрушки (фото 5).
6. Собери рыбку. Приставь к туловищу голову, плавнички и хвост (фото 6).



КОРОВА НА ЛЬДУ



Забавные
бутерброды

ОТ
7 ЛЕТ

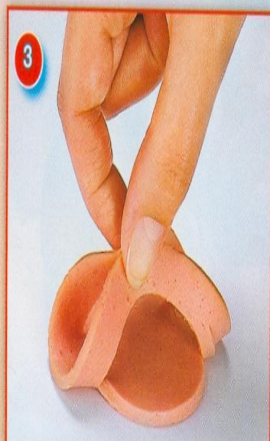
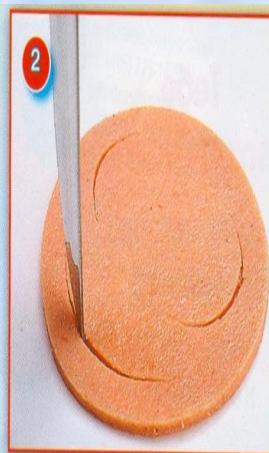
Сидела бы ты дома,
давала молоко!





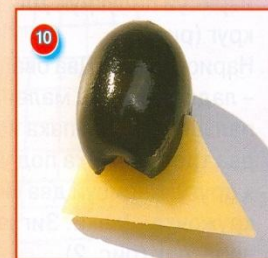
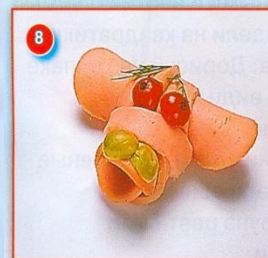
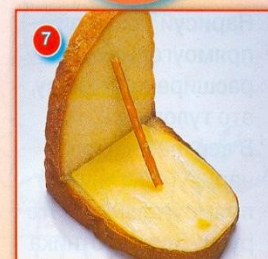
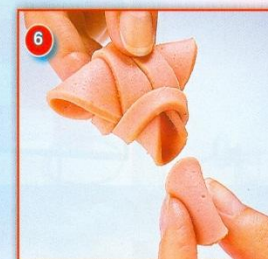
Тебе потребуется

- уголок хлеба
- соленая соломка
- 3 кружка вареной колбасы
- кусок сыра
- 4 черные маслины без косточек
- 2 ягоды клюквы
- консервированный зеленый горошек
- веточка укропа
- сливочное масло



- ### Описание работы
1. В кружке колбасы выемкой сделай два надреза полукруглой формы (фото 1). Еще один надрез сделай ножом (фото 2).
 2. Согни ломтик колбасы пополам с противоположной стороны этого надреза (фото 3). Вставь эту часть в надрез (фото 4).
 3. Вырежи выемкой два кружочка – верхняя и нижняя губа (фото 5). Вставь губы (фото 6).
 4. Уголок хлеба намажь маслом, положи сверху тонкий кусок сыра, вставь соленую соломку-перекладину (фото 7).
 5. Надрежь горошину и разверни половинки – это нос коровы. Положи нос и глаза – две ягоды

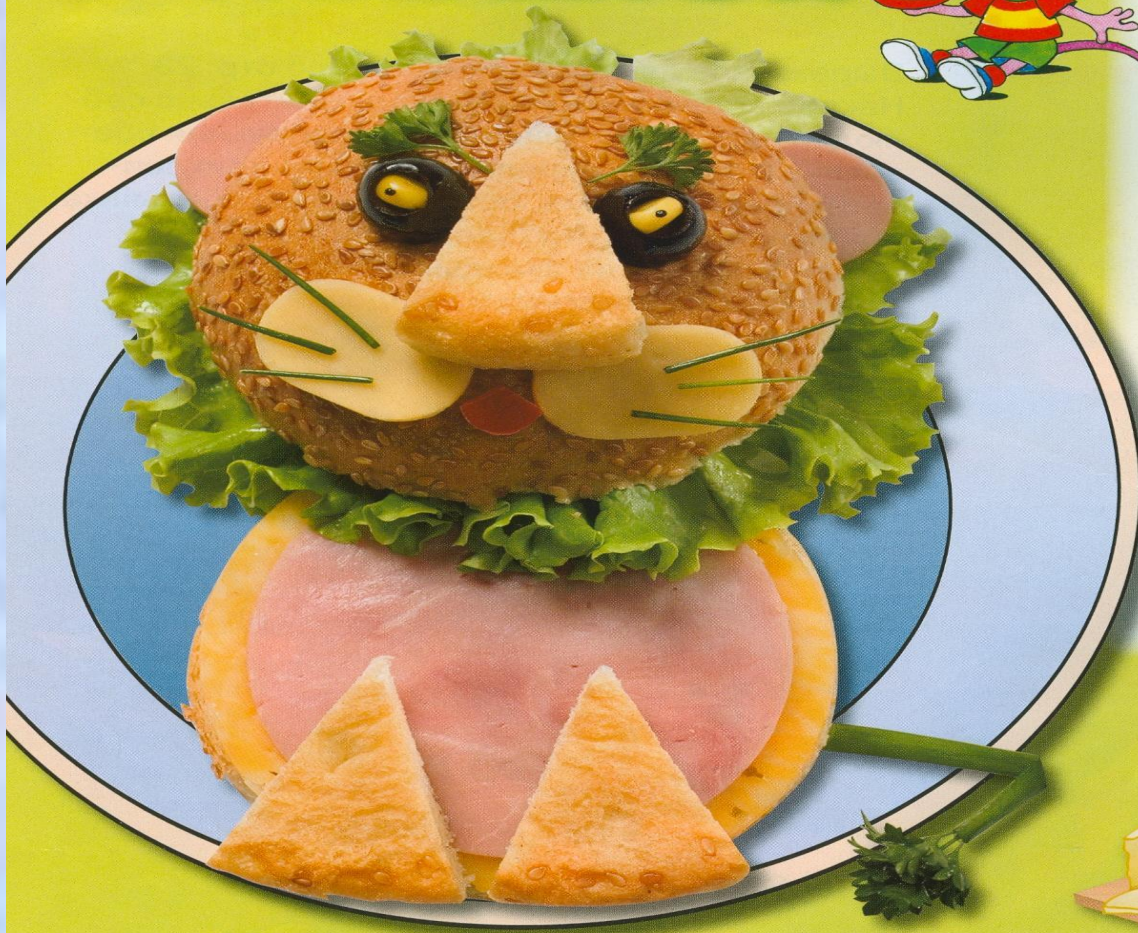
6. Кружок вареной колбасы положи на соломку, подогни края и вставь хвостик из тонкой полоски вареной колбасы и веточки укропа (фото 9).
7. Приставь голову к туловищу, вырежи рога из кусочка сыра. Вставь ноги – соломки, на них надень маслины. В маслинах сделай надрезы и вставь в них коньки, вырезанные из сыра (фото 10).





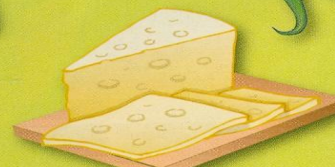
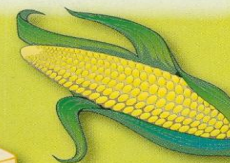
Забавные бутерброды

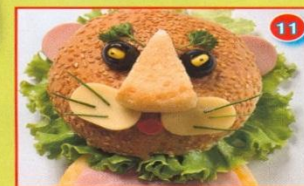
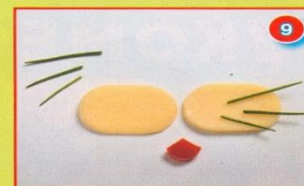
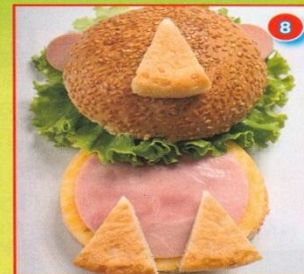
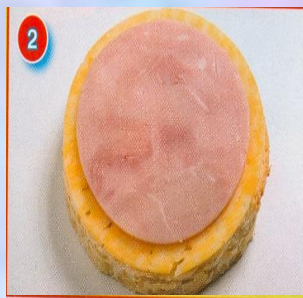
ЛЬВЕНОК



Тебе потребуется

- булочка
- 2 кусочка сыра
- кружок ветчины
- 1 черная маслина без косточки
- кружок вареной колбасы
- 2 зернышка кукурузы
- кусочек красного сладкого перца
- перышки зеленого лука
- лист зеленого салата
- веточка петрушки
- сливочное масло или майонез





Описание работы

1. Разрежь булочку вдоль на три части (фото 1).
2. Среднюю часть булочки намажь сливочным маслом или майонезом, сверху положи сыр и ветчину (фото 2). Это туловище.
3. Верхнюю часть булочки положи на лист салата – это голова львенка (фото 3). Положи голову на туловище (фото 4).
4. Из вареной колбасы вырежи два кружочка – ушки (фото 5). Вставь ушки (фото 6).
5. Нижнюю часть булочки положи срезом вниз, вырежи из нее несколько секторов (фото 7). Это нос и лапы. Положи их на бутерброд (фото 8).
6. Вырежи из сыра овалы – щечки, положи на них перышки зеленого лука – усы. Из сладкого перца сделай рот (фото 9). Смажь детали майонезом и положи на бутерброд (фото 10).
7. Черную маслину разрежь поперек на две части. Положи половинки срезом вниз. В отверстие от косточки вставь зернышки кукурузы. Это глаза. Зрачки можно сделать из икринок, брови – из петрушки (фото 11).
8. В перышко зеленого лука вставь веточку петрушки. Это хвостик. Вставь хвостик (фото 12).



Канале





Палочки для канапе

ОТ
5 ЛЕТ



ПРАЗДНИЧНЫЕ ЗВЕЗДЫ

Тебе потребуется

- зубочистки
- синяя и фиолетовая тесьма шириной 0,5 см
- универсальный клей
- молоток
- двухсторонний картон или плотная бумага красного, синего и голубого цветов



Палочки для канапе

ОТ
5 ЛЕТ

ЖАР-ПТИЦА

Тебе потребуется

- деревянные палочки для шашлыка
- тонкий картон
- разноцветная тесьма шириной 5 см
- дырокол
- разноцветная тесьма шириной 1,2 см
- золотая и плотная разноцветная бумага
- стразы диаметром 0,7 см
- универсальный клей
- молоток
- скотч



Фрукты и ягоды съем, а птичку отпущу, пожалуй.





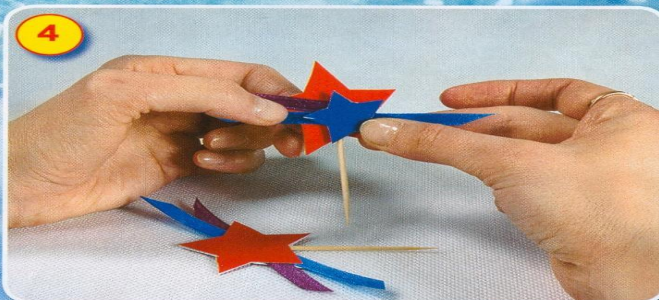
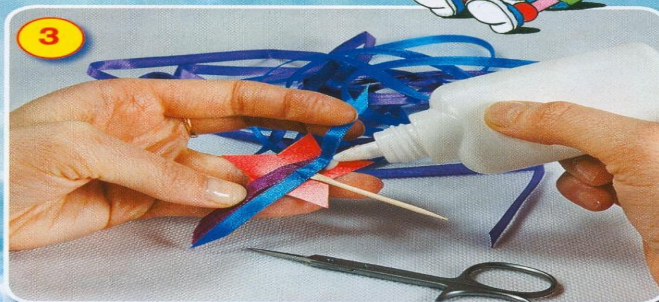
Настоящий салют
из канопе!

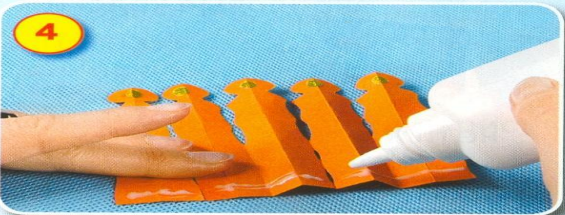
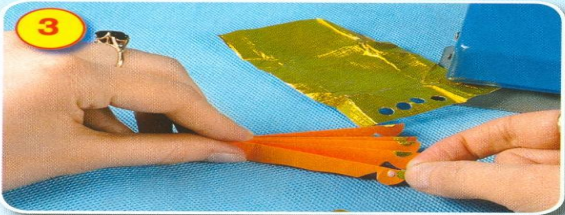
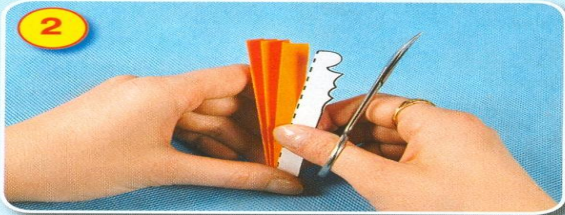


Описание работы

1. Один конец зубочисток сделай плоским, расплющив его молотком (фото 1).
2. Скопируй со схемы на стр. 22 детали звезд и вырежи из цветной бумаги (фото 2).
3. нарежь тесьму полосками по 10 см. Приклей зубочистку плоским концом к большой звезде. Затем наклейте наискосок 2 разные полоски тесьмы (фото 3).
4. Сверху приклейте большие и маленькие звезды, так, чтобы края маленьких звезд не выходили за края больших (фото 4).
5. На обратную сторону также наклейте маленькие звезды, чтобы украшения были двухсторонними.

Все детали, используемые в палочках для канопе, должны быть хорошо закреплены!





Описание работы

1. Скопируй со схемы на стр. 24 детали жар-птицы на картон, вырежи. Наклей на широкую тесьму 2 детали туловища (зеркально) и обрежь лишнее. Вырежи детали крыльев из узкой тесьмы и наклей на обе детали туловища.
2. Расплющ 2 см кончика деревянной палочки (фото 1) и приклей ее с помощью скотча к изнанке лицевой детали жар-птицы.
3. Вырежи из разноцветной бумаги квадрат 10 x 10 см. Сложи его гармошкой так, чтобы каждый загиб был равен 1 см.
4. Деталь узора на хвосте приложи к сгибу сложенной гармошки, обведи и вырежи узор (фото 2). Сделай дыроколом кружочки из золотой бумаги и наклей их на узор хвоста (фото 3).
5. Вырежи из золотой бумаги прямоугольник высотой 2,5 см и длиной 3,5 см. Сложи его гармошкой так, чтобы каждый загиб был равен 0,7 см.
6. Деталь узора хохолка приложи к сгибу сложенной гармошки, обведи и вырежи узор.
7. Разверни гармошки, намажь их нижнюю часть (1 см у хвоста и 0,5 см у хохолка) клеем (фото 4) и, складывая, склей между собой, а затем приклей к туловищу жар-птицы. Склей лицевую деталь (с палочкой и гармошками хвоста и хохолка) и изнаночную деталь жар-птицы (фото 5).
8. Приклей стразы-глазки.

Проверь себя

Вставь пропущенные слова:



- **Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно**
- **Продукты, входящие в состав бутерброда, должны быть**
- **Ломтики хлеба не должны быть слишком ... или**
- **Хлеб должен быть ... покрыт продуктами.**
- **Бутерброды должны иметь ... , ... и ... ,**
свойственные используемым продуктам.
- **Срок хранения – в холодильнике при $t = 4-8^{\circ}$ - ... часа.**



КОНЕЦ

