

# Виды бутербродов



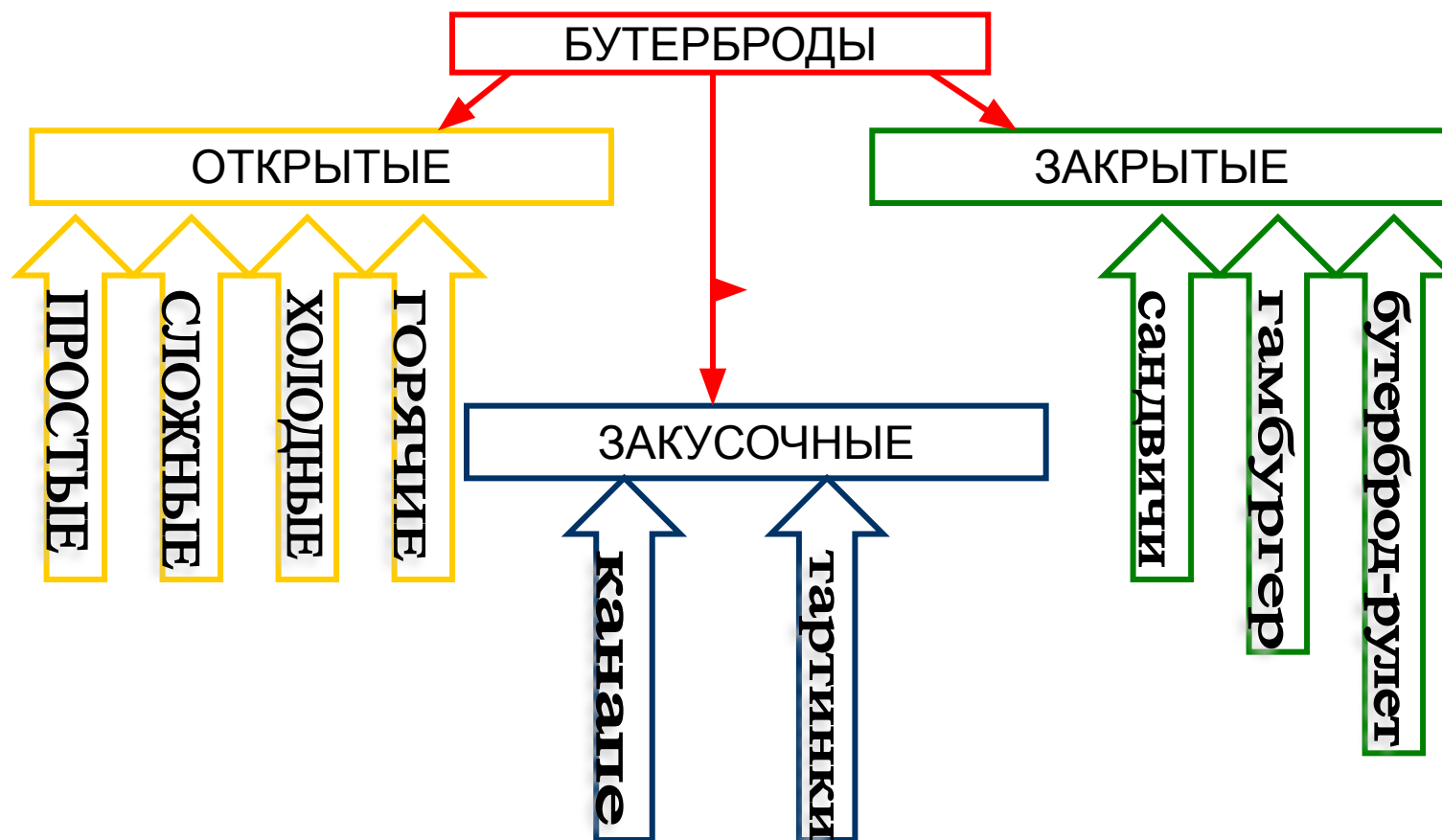
**5 класс**

**Подготовила:**

**Вершинина Марина Николаевна,  
учитель технологии  
МКОУ «СОШ № 4» г. Аши  
Челябинской области**

***Бутерброд ( с нем.яз. «хлеб с маслом»)  
– блюдо состоящее из хлеба и других  
продуктов, которые кладут на хлеб.***

# Классификация бутербродов



# Открытые бутерброды



ПРОСТЫЕ - используется один вид продукта

# Открытые бутерброды



СЛОЖНЫЕ - ИСПОЛЬЗУЕТСЯ НЕСКОЛЬКО ВИДОВ ПРОДУКТА.

# Открытые бутерброды

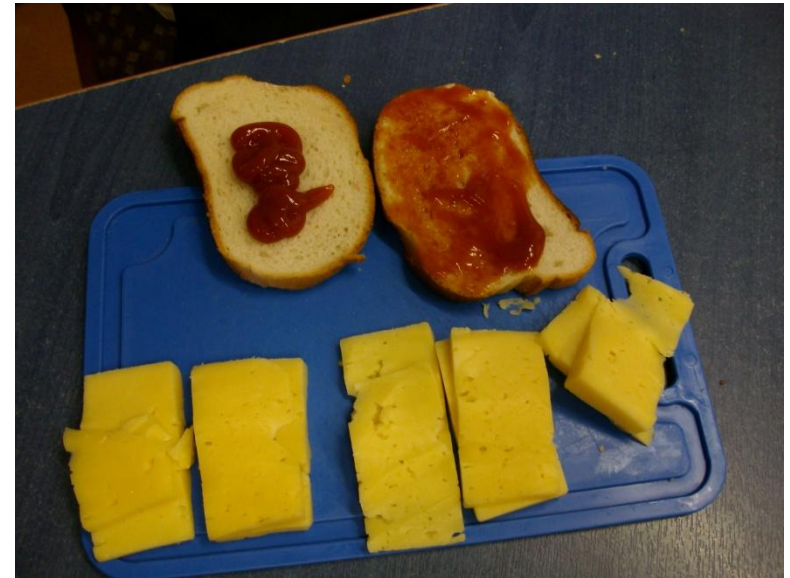


При приготовлении горячих бутербродов вместо хлеба можно использовать несладкое песочное тесто





**Зелень и овощи сделают бутерброд более красивым и насыщенным**



# Закрытые бутерброды



- *Сандвич* – холодный бутерброд;
- Используется два ломтика хлеба и любой продукт между ними.
- Количество слоёв бутерброда зависит от его вида и назначения.

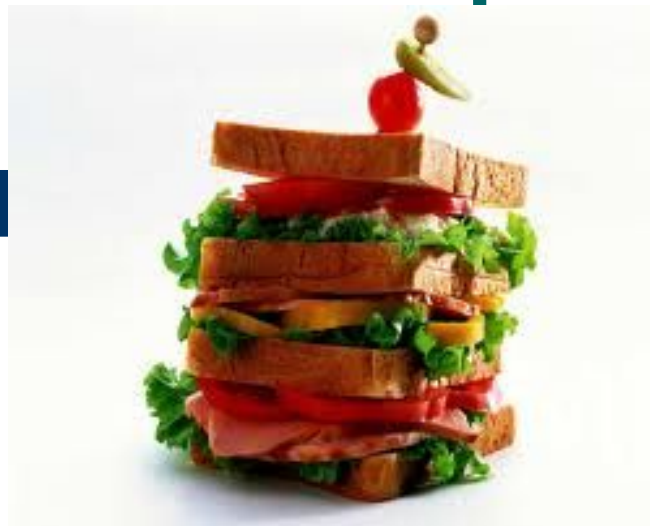


# Закрытый бутерброд



**Гамбургер** – булка  
внутри которой  
находятся горячие  
продукты с  
приправами и  
специями.

# Колбасу для бутерброда можно обжарить.



# Закрытыі бутэрброд



- **Бутэрброд-рулет** – для приготовления используется свежий или белый хлеб, который легко сгибается и не ломается, если его сворачивать.
- Нарезается непосредственно перед подачей на стол.

# Закусочные бутерброды



КАНАПЕ – маленькие бутербродики размером около 3x3 см





# Закусочные бутерброды



**Тарталетки** - корзиночки, выпеченные из сдобного пресного теста.

В них подают салаты и паштеты.

Тарталетки должны съедаться вместе с начинкой.



# Горячие бутерброды с сыром колбасой



# Технология приготовления бутербродов

Основа	Продукты	Последовательность приготовления
хлеб батон булка	Консервы, колбасы, сыры, овощи, фрукты и др. продукты	<ol style="list-style-type: none"><li data-bbox="981 668 1866 825">1. Хлеб нарезать тонкими ломтями: для открытых – 1-1,5 см, для закрытых – 0,5-0,7 см.</li><li data-bbox="981 846 1866 1061">2. Хлеб полностью накрывают продуктами: ветчину, мясо, колбасу, сыр нарезают тонкими ломтиками или измельчают.</li><li data-bbox="981 1082 1866 1239">3. Продукты для бутербродов подготавливаются перед тем, как нарезать хлеб.</li></ol>

# Требования к качеству бутербродов

- Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед подачей;
- Горячие бутерброды должны быть определенной температуры;
- Продукты, входящие в состав бутерброда, должны быть свежими;
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктами.
- Срок хранения бутербродов в холодильнике при  $t$  4-8 С – 3 часа.

# Горячие напитки

**чай**



**кофе**



**какао**



# 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.



**ЧАЙ – молодые побеги  
чайного куста.  
Тонизирующий напиток.  
Родина чая- Китай.**



# ВИДЫ ЧАЯ



**ЧЕРНЫЙ**  
**ЗЕЛЕНый**  
**ЖЕЛТЫЙ**  
**КРАСНЫЙ**

## **Инвентарь и посуда:**

---

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



# технологическая карта

## Приготовление чая

Наименование продуктов	Количество продуктов	Последовательность приготовления	Посуда и инвентарь
Вода		Вскипятить воду. Обдать кипятком чайник для заваривания чая.	Чайник для кипячения воды 
Чай	2-3 ч.л.	Всыпать чай, залить кипятком на 1/3. Дать настояться 5-10 минут и долить чайник горячей водой до верха.	Чайник для заваривания чая. 



***Как и самовар, заварочный чайник придуман европейцами.***





# ***В Средней Азии и других странах Востока обходятся без него***

- Зеленый чай, например, заваривают в одном большом чайнике и понемногу наливают в пиалы.





- По русскому же обычаю в чашку наливают небольшое количество заварки и затем доливают кипятком.

# *Заварочный чайник связан с особым предметом сервировки - грелкой.*

- Это колпак из теплой ткани, который надевали на чайник для сохранения заварки в горячем состоянии.



# Грелки делали в виде петухов,





матрёшек,





# и других разнообразных видов





- Часто грелки представляли собой шедевр рукоделия и были гордостью каждой хорошей хозяйки. Грелки для чайников дарили друзьям к различным праздникам.

**Не меньшей гордостью  
хозяйки, чем самовар, был и  
чайный сервиз**





*Материал, из которого делают чайные сервизы (фарфор, фаянс), — прекрасная основа для художественной росписи.*



***Посуда русских фарфоровых заводов украшает витрины многих музеев мира.***

Эрмитаж





# *Слава Императорского*



# *и Кузнецовского заводов*



***ничуть не меньше известности  
изделий Фаберже.***



# 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.



# КОФЕ

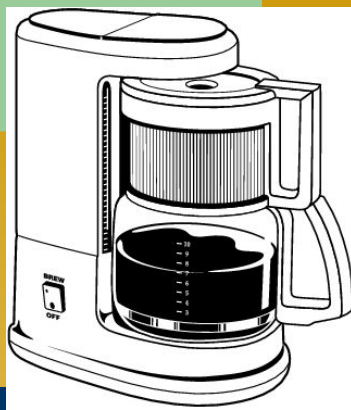
Кофе – зерна  
кофейного  
дерева.

Кофе – бодрящий  
напиток.

Родина кофе -  
Бразилия







# Виды кофе



**в зернах**



**МОЛОТЫЙ**



**растворимый**



# 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.



**КАКАО** – какао-бобы шоколадного дерева. Какао – калорийный вкусный напиток. Растет в тропических лесах Америки.



Их используют для получения какао-масла (применяется в кондитерской промышленности, для приготовления лечебных свечей, мазей, губной помады), шоколада и порошка-какао.

# Закрепление изученного материала

1. Какие виды бутербродов ты знаешь, в чем их отличие?
2. Какие продукты можно использовать для бутербродов?
3. Какие требования предъявляются к качеству готовых бутербродов?

# Домашнее задание



любимого бутерброда?

Составить рецепт вашего

