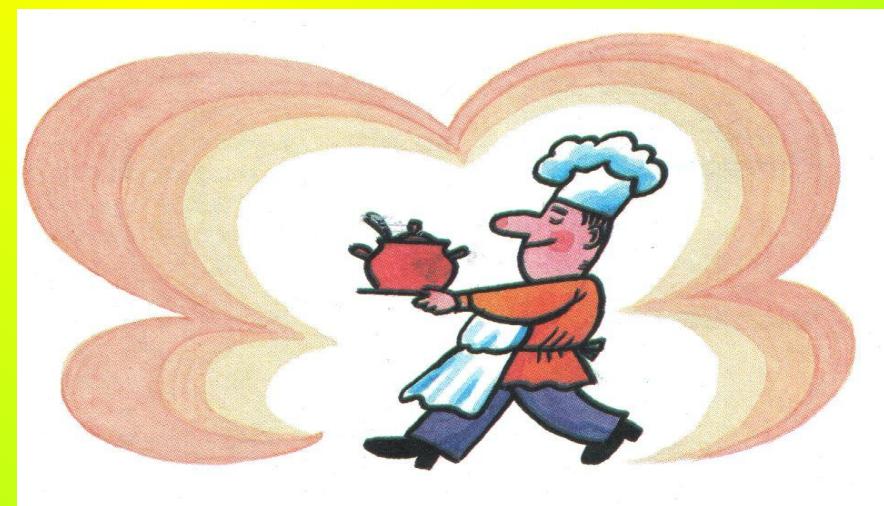




Тема:

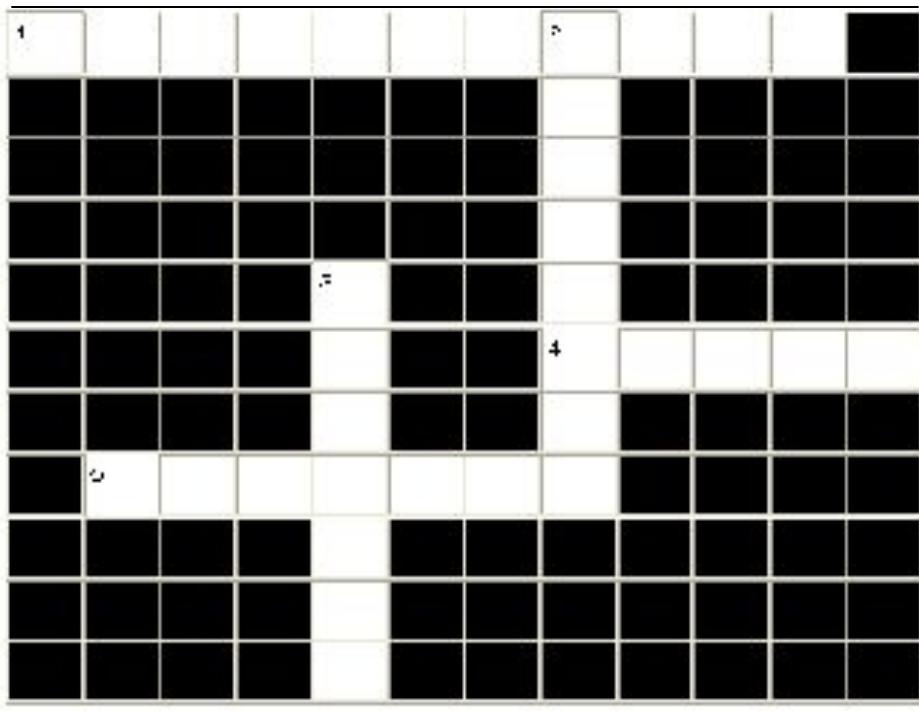
# "БУТЕРБРОДЫ"



# СЕГОДНЯ НА УРОКЕ:



# **кулинария.**



## **По горизонтали:**

- 1** Как называется яйцо, если его срок хранения не более семи суток.
- 4** Нагревание продукта в воде, бульоне, молоке или на пару, называется.....  
способ тепловой обработки, при котором
- 5** продукт нагревается в жире или горячем воздухе, называется.....

## **По вертикали:**

- 2** как называется яйцо, если срок его хранения более семи суток.
- Как называется способ тепловой обработки, когда овощи сначала обжаривают, а затем заливают
- 3** небольшим количеством соуса или бульона , добавляют пряности, закрывают крышкой и доводят до готовности.

кулинария.



# Что же такое бутерброд?

- **БУТЕРБРОД** – Ломтик хлеба с маслом, с сыром, колбасой, рыбой, икрой.( Толковый словарь русского языка С.И.Ожегова)
- **БУТЕРБРОД** - Butterbrod хлеб с маслом. Ломтик хлеба с маслом, сыром, колбасой и т. П.(Толковый словарь иностранных слов Р.С.Карпинская и др.)

**БУТЕРБРОДЫ**

**ГРЕНКИ**

**из черствого хлеба**

**панировочные  
сухари**

**Непеченные  
кондитерские  
изделия**

масло

рыба

бутерброды

огурец

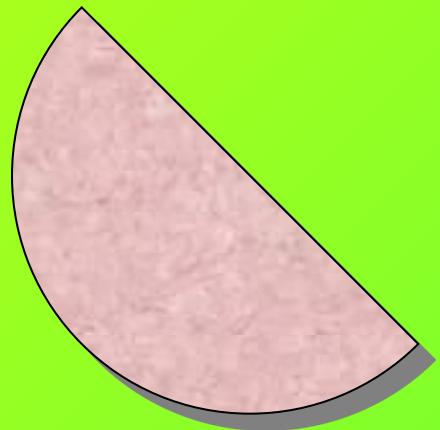
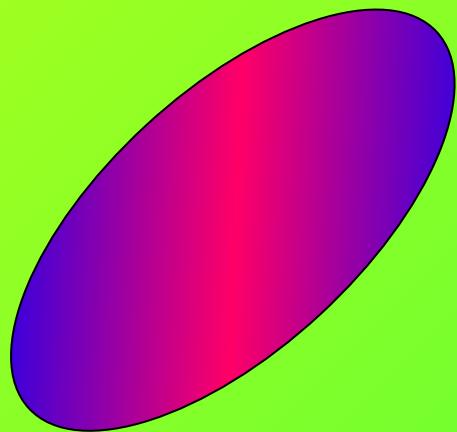
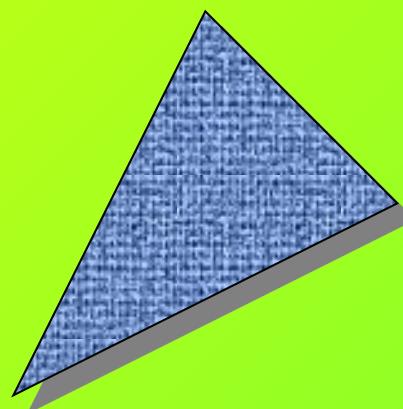
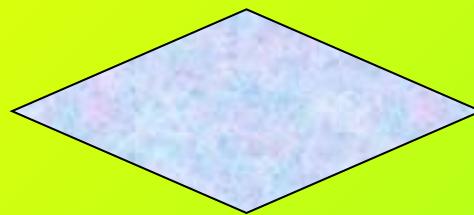
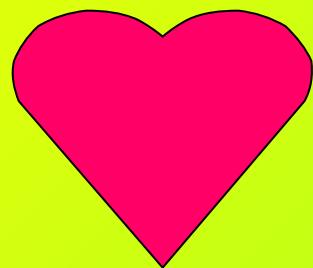
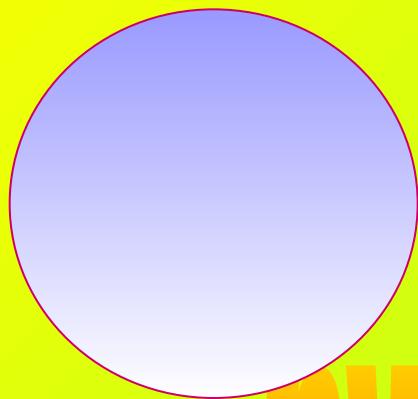
отварное мясо

помидор

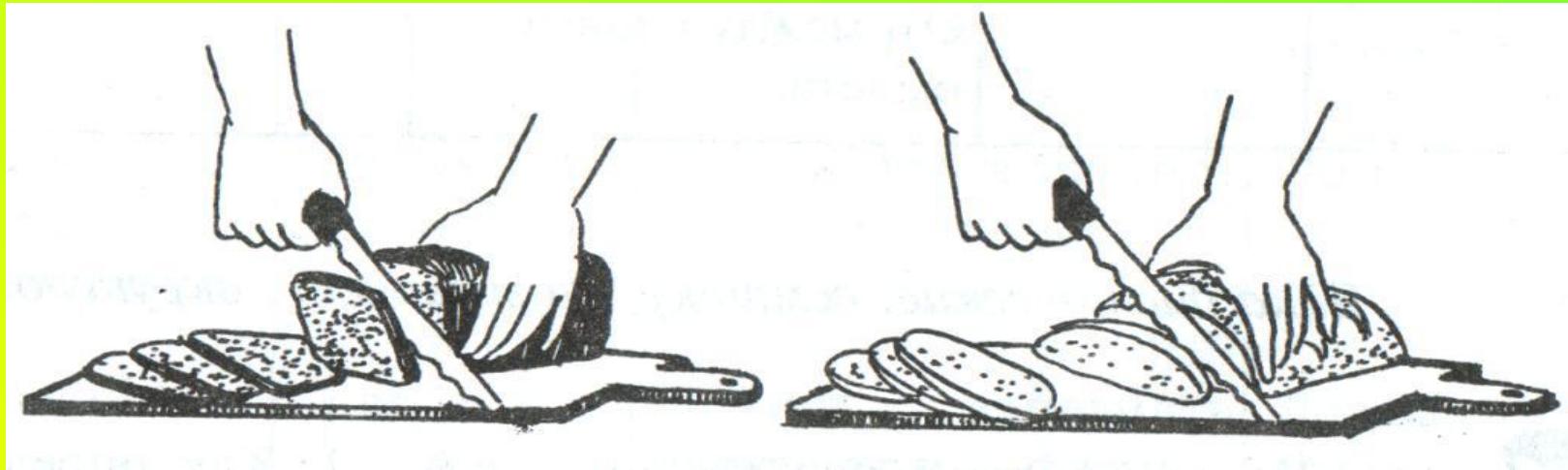
сыр

соленья

# ОУТЕРБРОДЫ



**Чтобы бутерброды были вкусные,  
хлеб нарезают тонкими ломтиками  
( 1-1,5 см)**



**и обильно покрывают продуктами.**

# **По способу приготовления бутерброды делятся на:**

- Холодные и горячие;
- Открытые – когда продукт виден;

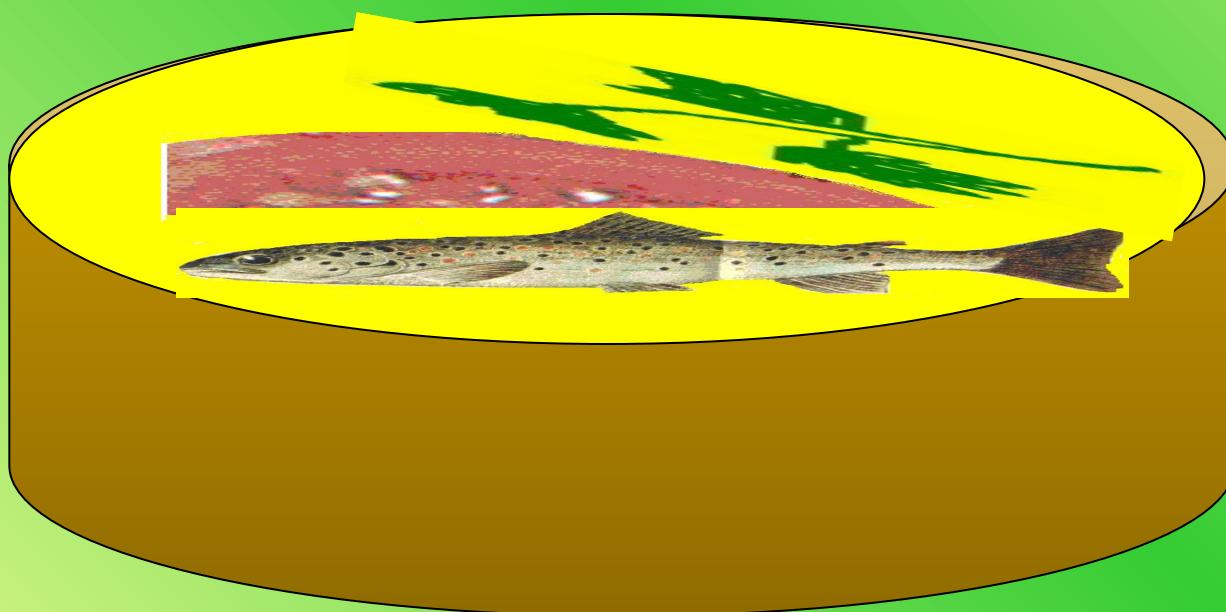


- Закрытые – когда продукт не виден (сандвичи);
- Закусочные ( канапе)- имеют небольшой размер.



**Приготовление различных видов  
бутербродов имеет особенности:**

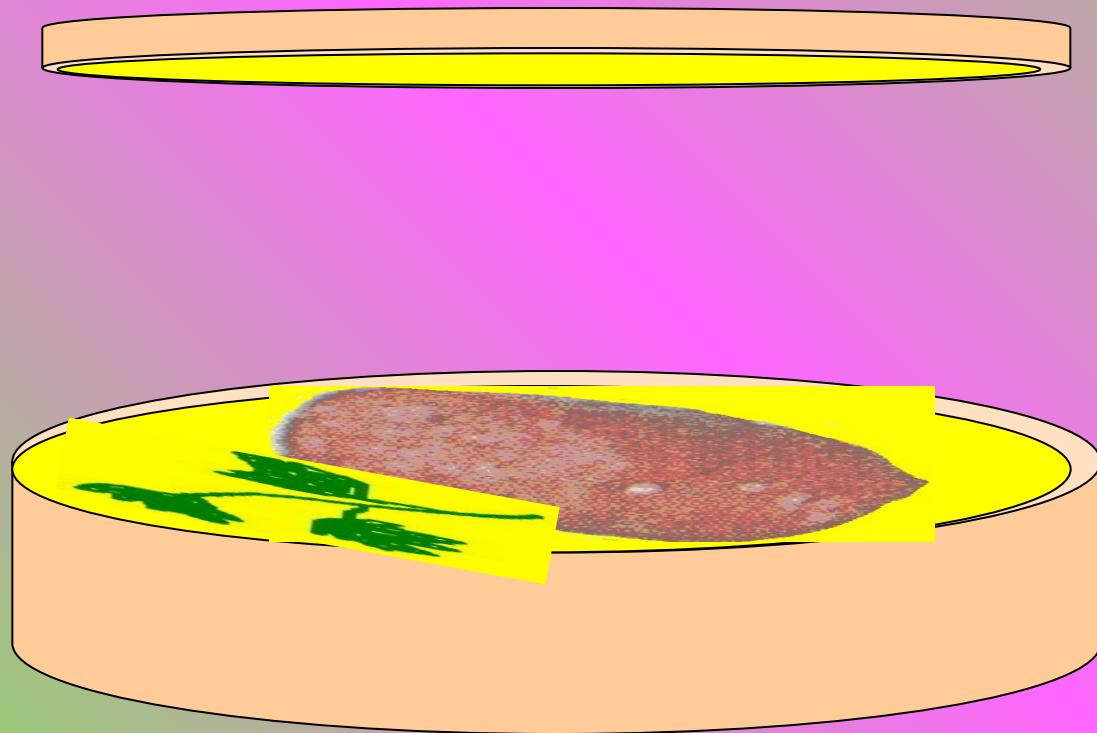
- *Открытые бутерброды*



# Закусочные бутерброды (канапе):



# Бутерброд сандвич:



# **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

# текст

## Найди соответствие:

Открытый бутерброд

Для этого бутерброда  
необходимо два  
ломтика  
Хлеба.

Закусочный  
бутерброд

Все продукты из чего  
приготовлен  
бутерброд  
видны

Закрытый  
бутерброд

Это маленькие  
бутербродики,  
Проткнутые  
вилочками- шпажками.

