

**Хлеба маленький кусочек,
Колбасы один кружочек,
Треугольник сыра к ним.
А теперь – Его едим!!!
Приземлился прямо в рот
Самый вкусный ... !**



Бутерброды



Учитель технологии
Александрова Ж.В.
ГБОУ гимназия №99
СПб

План урока

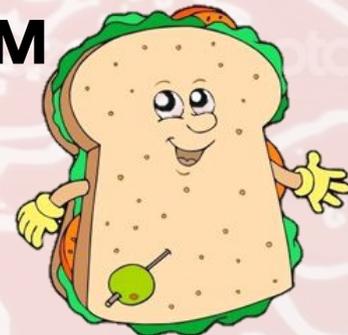
1. Определение «бутерброд – это ...»
2. Продукты, необходимые для приготовления бутербродов
3. С помощью чего можно приготовить бутерброды
4. Классификация бутербродов
5. Последовательность приготовления бутербродов
6. Составление технологической карты по приготовлению бутербродов

Бутерброд (от нем. *бутер* — масло, *брод* — хлеб) — вкусная холодная закуска быстрого приготовления, пищевая ценность которой зависит от используемых продуктов



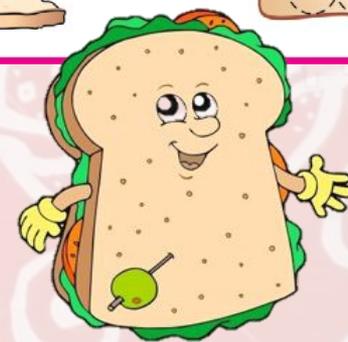
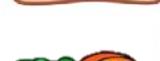
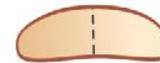
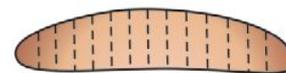
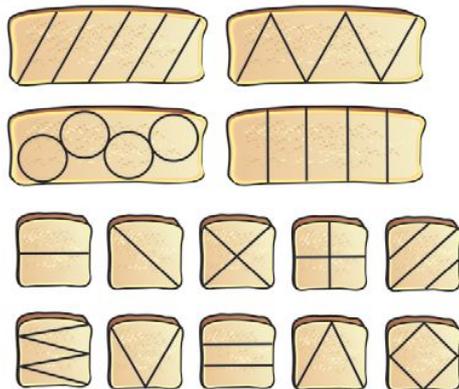
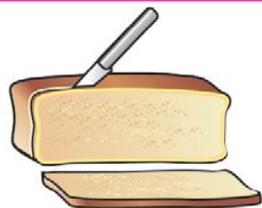
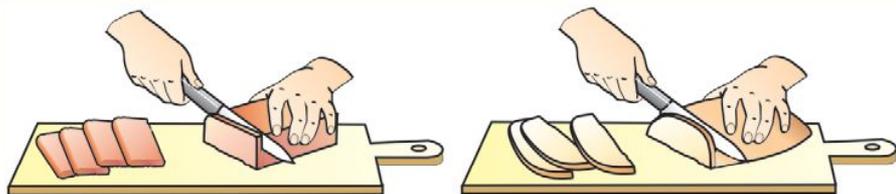
Продукты для бутербродов

Основным продуктом бутерброда является



Продукты для бутербродов

Виды нарезки хлеба для бутербродов



Продукты для бутербродов

Для приготовления бутербродов используют продукты:



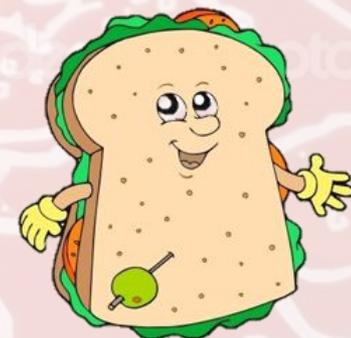
- ✓ Сыр
- ✓ Яйца
- ✓ Отварное мясо
- ✓ Колбасу
- ✓ Ветчину
- ✓ Рыбу
- ✓ Огурцы
- ✓ Сладкий перец
- ✓ Соленья
- ✓ Масло
- ✓ и др.



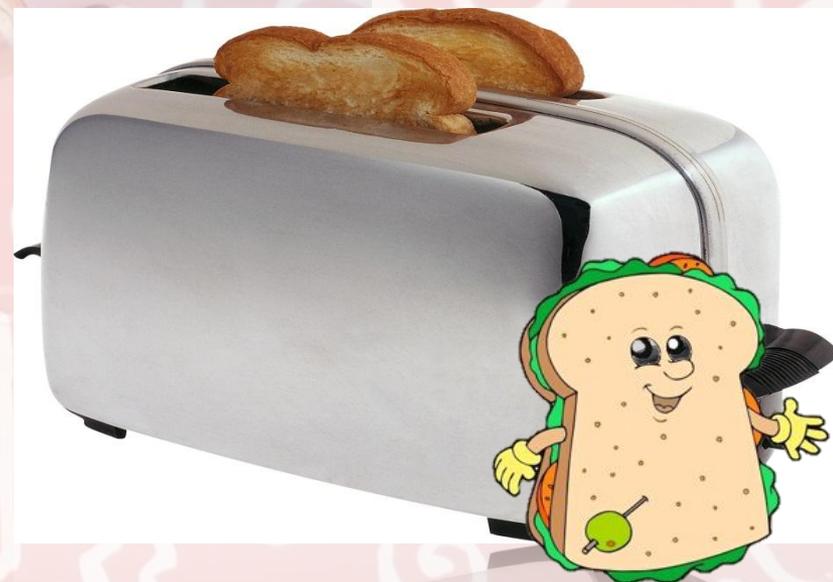
Физкультминутка



Приспособления для приготовления бутербродов



Электроприборы для приготовления бутербродов



Классификация бутербродов

БУТЕРБРОДЫ

По температуре
пода́чи

- Горячие
- Холодные

По способу
приготовления

Открытые

- Простые
- Сложные



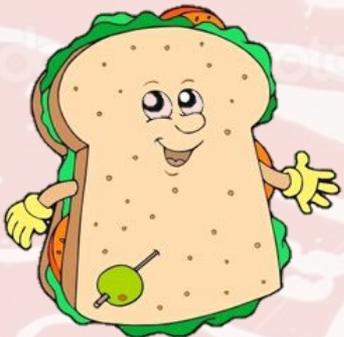
Закрытые
(сандвичи)

- Гамбургеры
- Чизбургеры
- Хот-доги
- Пита



Закусочные

- Канапе
- Тартинки
- Тарталетки
- и
- Валованьки



Открытые бутерброды



СЛОЖНЫ
Й

ПРОСТ
ОЙ



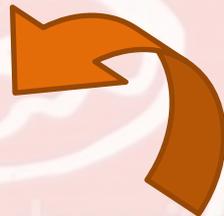
Последовательность приготовления закрытого бутерброда



Отрезать два ломтика хлеба,
смазать их маслом



На один из них уложить
начинку: помидоры, листья
салата, яйца, колбасу, соленья
и т.п.

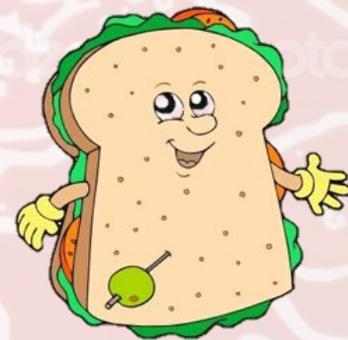


Сверху бутерброд накрыть
вторым ломтиком хлеба



Канопе

**маленькие закусочные
бутерброды**



Последовательность приготовления бутербродов «канапе»

1

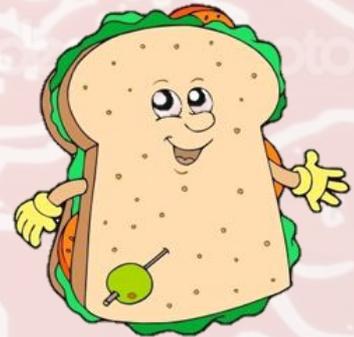
Хлеб нарезать тонкими ломтиками, вырезая маленькие фигурки

2

Продукты нарезать тонкими ломтиками, подбирая по цвету и вкусу

3

Сколоть хлеб и продукты специально палочкой или шпажкой. Украсить зеленью



Требования, предъявляемые 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

! Бутерброды должны иметь вкус, цвет и запах. Свойственные используемым продуктам

! Срок хранения бутербродов в холодильнике - 3 часа



Правила приготовления бутербродов и приемы безопасной работы

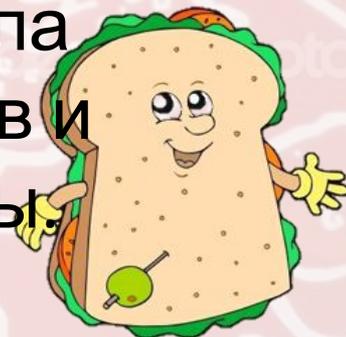


РАБОТА С ПРИЛОЖЕНИЕМ



ЗАДАНИЕ:

- Внимательно прослушайте текст.
- Выделите основные правила приготовления бутербродов и правила безопасной работы.



Самостоятельная работа

Учебник стр. 44,
практическая работа
«Приготовление
бутербродов», табл. –
Технологическая карта.
Бутерброд с вареной
колбасой– переписать в
тетрадь





**Соотнесите
название
бутерброда с
картинкой**



Канап
е



Закр^ытый
бутерброд



Отк^{ры}тый
бутерброд

ОТВ
ЕТ