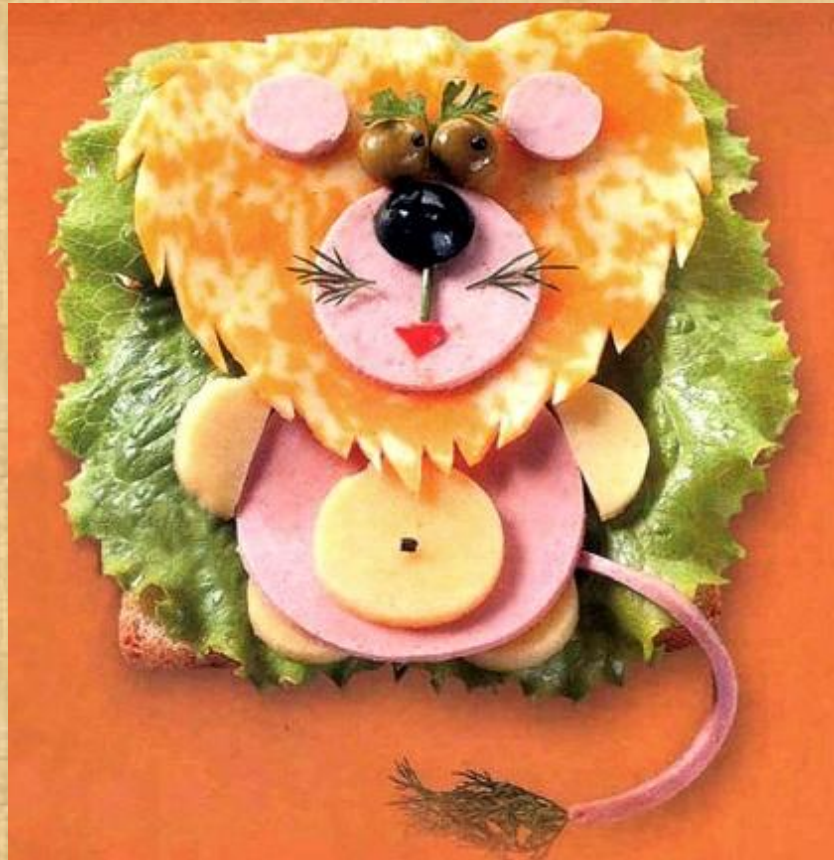


*Тема: «Бутерброды.  
Горячие напитки».*

Чудак математик в Германии жил.  
Он булку и масло случайно сложил.  
Затем результат положил себе в рот  
Вот так человек изобрёл бутерброд.



# Бутерброд



# ВИДЫ БУТЕРБРОДОВ

ГОРЯЧИЕ И ПРОСТЫЕ И  
ХОЛОДНЫЕ НЫЕ



## СОЛЕННЫЕ И СЛАДКИЕ



# Используемые

рыбные



ты  
мясные



сыры



овоци



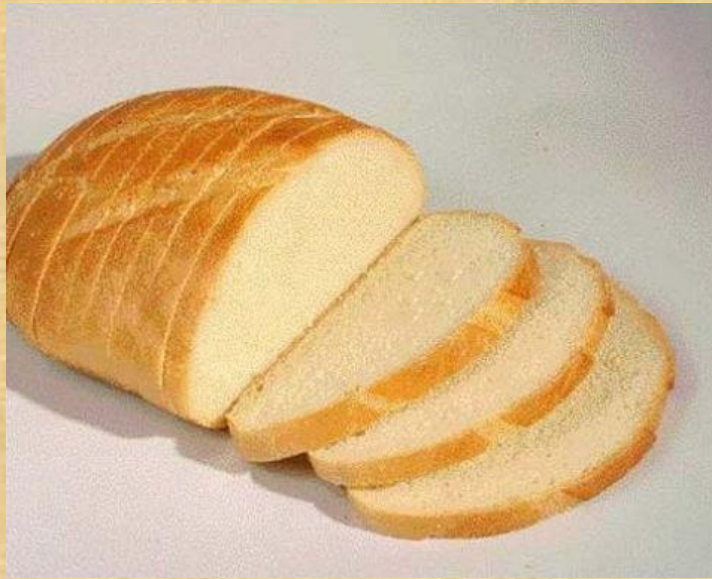
творог



фрукты



# Задание: «Сделай бутерброд»



# ТИПЫ БУТЕРБРОДОВ

ОТКРЫТ  
ЫЕ



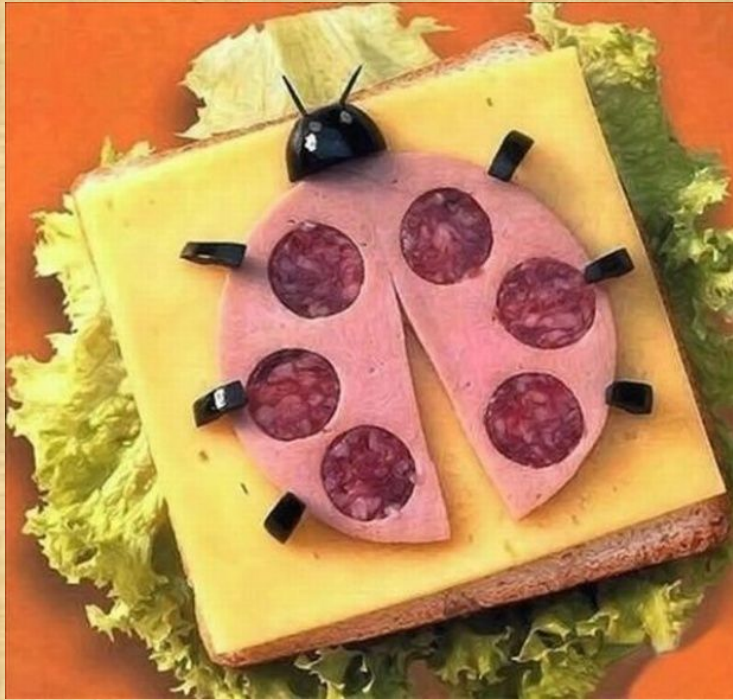
ЗАКРЫТ  
ЫЕ



ЗАКУСОЧНЫЕ  
(КАНАПЕ)



# Задание: «Определите тип бутерброда»



горячий



Открытый сложный



закрытый



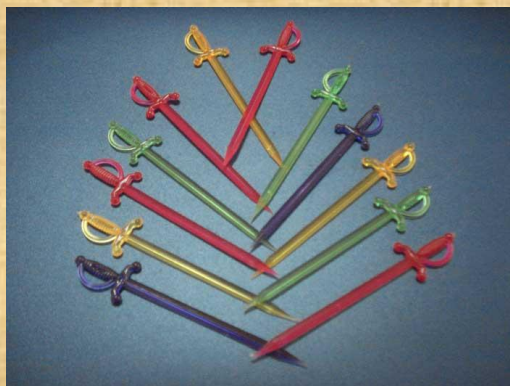
# Инструменты и приспособления для приготовления бутербродов



НОЖИ



разделочная доска



шпажки для канапе



фигурные формочки

# Требования к качеству

## ГОТОВЫХ БУТЕРБРОДОВ

- Бутерброды готовят непосредственно перед подачей,
- Хлеб не должен быть слишком толстым или слишком тонким,
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктом,
- Хранить бутерброды в холодильнике не более 3 часов.

## *Физкультминутка*

Ветер дует нам в лицо.  
Закачалось деревцо.  
Ветер тише, тише, тише.  
Деревцо всё выше, выше.



Хорош чаек после мороза,  
И после баньки он хорош.  
За самоваром все вопросы  
Решишь, обсудишь, разберешь.



# Зеленый чай



# Белый чай

# Черный чай



Каркаде

# Цветочный чай



# Фруктовый чай

# Последовательность приготовления чая



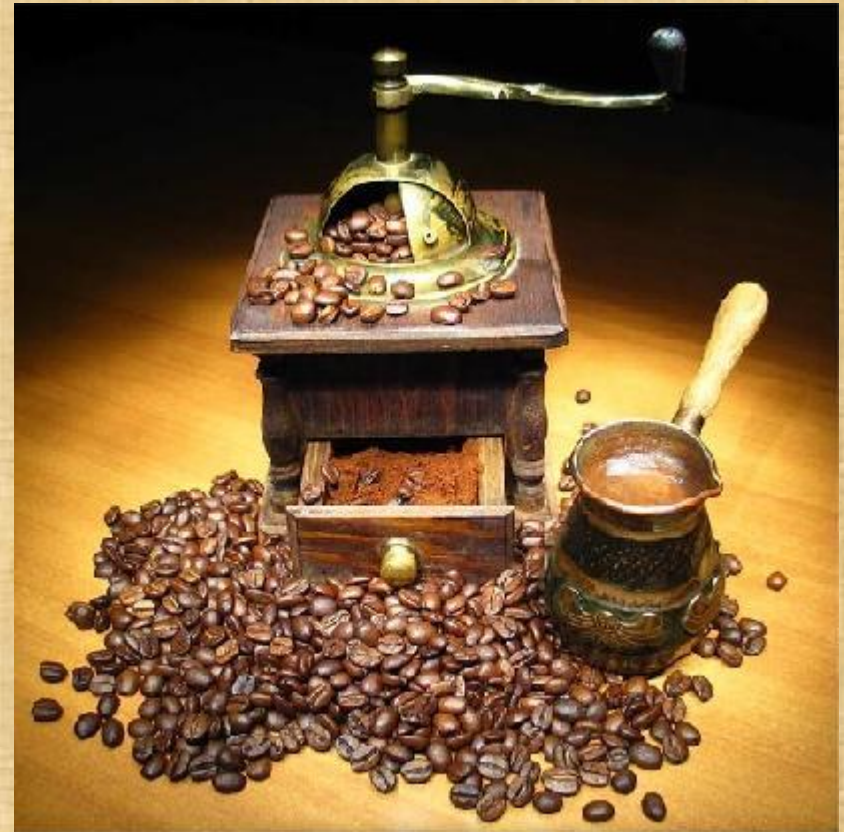
1. Заварной чайник обдать кипятком
2. Засыпать заварку ( 1 ложка на чайник + ложка на каждого человека)
3. Залить кипятком на половину, дать настояться в течении 5-10 минут.
4. Затем долить кипятка.





Крепкий, горький, ароматный  
Ждёт в фарфоровых объятых.  
Поднимает троекратно  
Волю, тонус. Как приятно!





# Последовательность приготовления кофе

1. Зерна кофе размолоть.



2. Варить до закипания либо в кофеварке, либо в турке.



3. Подавать в кофейных чашках ( можно с молоком либо сливками).



# Какао



Copyright [www.fruitlovers.com](http://www.fruitlovers.com)



# Последовательность приготовления какао

1. Порошок какао залить горячим молоком или кипятком



2. Подавать в чашке ( можно добавить взбитые сливки или мармелад)



## Задание: «Закончи предложение»

1. Бутерброды бывают 3 видов: открытые.....
2. Основа бутерброда это.....
3. Горячие напитки это.....
4. По способу приготовления бутерброды бывают  
холодные.....
5. По виду используемой начинки бутерброды бывают  
Мясные.....
6. Последовательность приготовления чая.....



## Задание: «Неожиданные гости»

К вам неожиданно в гости пришли ваши друзья и вы как хорошие хозяйки решили их угостить.

Я предлагаю выбрать вам бутерброды, которые вы хотите приготовить.

И какие горячие напитки будете подавать.



# Виды украшения бутербродов

