

# БУТЕРБРОДЫ ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ



Урок в 5 классе



Овчарова НВ, учитель технологии, МОБУ СОШ №2,Тында, 2012год

**«Живи дитя природы, будь  
весел и здоров, и кушай  
бутерброды на грани двух  
миров»**

*Вадим Шефнер*





# Правила безопасной работы и санитарии



С электронагревательными  
приборами



С режущими инструментами

Правила санитарии



# ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ





# Горячие напитки

чай



какао

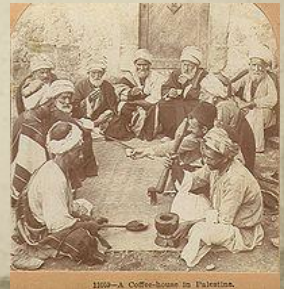


кофе



# ИСТОРИЯ КОФЕ

- Кофе - история кофе овеяна легендами и мифами. Одна из легенд говорит, будто бы субстанция, которую Елена смешивала с вином, чтобы «снять печаль и гнев с души», - была не чем иным, как кофе.
  - Впервые в Европу кофе был привезен в 1626 году итальянцем Пьетро делла Валле.
  - Во Францию кофе попадает в период правления Людовика XIV. В Англии первая кофейня появилась в Лондоне в 1652 году.
  - В Россию кофе впервые попал при царе Алексее Михайловиче.
  - Петр I, фактически ввел культ кофе. После Петра I покровительницей кофе стала Анна Иоанновна, по велению которой в 1740 году в столице открывается кофейный дом.
- Массовое распространение кофе пошло после войны 1812 года.





# ИСТОРИЯ КАКАО

Какао исторически родом из Южной Америки, история его возделывания начинается в Центральной Америке с 1100 года до н. э. Ацтеки знали какао с XIV века. В 1519 году испанские конкистадоры привезли какао в Европу.

В XVII веке основными регионами возделывания были Гуаякиль в Эквадоре и Каракас в Венесуэле, а затем Белем и Салвадор в Бразилии. В начале XX века самым большим производителем какао стала португальская колония группа островов Сан-Томе и Принсипи.





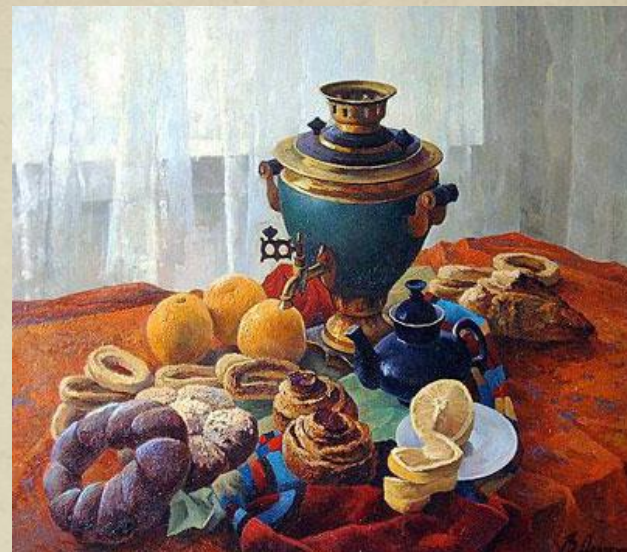
# ЕДА В ИСКУССТВЕ



Б.М. Кустодиев "Купчиха на балконе."



К.Коровин "За чаем."



В.Довбенко "Завтрак."



И.Серебрякова "За обедом."



Вербное воскресенье.



# ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ

Бутерброды могут быть как холодной, так и горячей закуской. Горячие бутерброды представляют собой тот же обычный бутерброд (вместо масла здесь уместно использовать различные соусы – майонез, горчица, кетчуп), только разогреваемый в процессе приготовления и употребляемый в горячем виде. Поверх начинки такого бутерброда кладут сыр (либо кусочком, либо натертый) как только сыр начинает плавиться в процессе разогревания – горячий бутерброд готов к употреблению!





# ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ





## А ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ , ЧТО:

Специально для военнослужащих американской армии был разработан супер-бутерброд, который не портится в течение ... трех лет...

В ливанской деревне Кфар Катра был изготовлен самый большой в мире бутерброд длиной 720 метров.

Самый дорогой бутерброд можно приобрести в лондонском супермаркете за 85 фунтов стерлингов. В состав такого бутерброда входит: мраморная говядина Wagyu, ломтики фуа-гра, майонез из масла трюфелей, сыр Brie de meaux, салат руккола, перец, и помидоры черри.

Ежегодно 50 жителей Чикаго участвуют в конкурсе по приготовлению бутербродов из 20 ингредиентов за одну минуту. На скорую руку бутерброды были приготовлены за рекордно короткое время – 32 секунды.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

- Инвентарь и посуда:

Посуда для какао, ложка.

Технология приготовления:

- Порошок какао смешать с сахаром, залить небольшим количеством молока и растерать до однородной массы.
- При непрерывном помешивании ввести горячее молоко и довести до кипения.





# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

## ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ

### ● Бутербродики "остренькие"

#### ● Ингредиенты:

- Сыр плавленый — 200 г
- Чеснок (толченый) — 4 зуб.
- Яйцо куриное — 2 шт
- Соль (по вкусу)
- Зеленый лук (можно не добавлять,
- Хлеб (белый) — 8 ломт.
- Масло растительное (для жарки)
- Перец (по вкусу)





Плавленный сыр натираем на крупной терке, добавляем чеснок...



...яйца...



все хорошенько смешиваем, добавляем соль, перец...





...лук зеленый и снова все  
перемешиваем



Нашу смесь выкладываем на ломтики  
хлеба



Обжариваем на растительном масле с  
двух сторон (сначала сторону с  
начинкой) небольшим огне, чтобы  
начинка хорошенько прожарилась

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

## Ингредиенты для "Горячие бутерброды"

- Батон — 1 шт
- Помидор (свежий средний) — 3 шт
- Чеснок — 2-3 зуб.
- Колбаса вареная — 300 г
- Лук репчатый (среднего размера) — 1 шт
- Сыр твердый — 50 г
- Майонез — 100 г
- Кетчуп — 100 г
- Масло сливочное — 50 г







Смазываем противень сливочным маслом.



Режем батон на ломтики и укладываем их на противень



Каждый кусочек хлеба чуть-чуть смазываем сливочным маслом



Режем помидор тонкими ломтиками и укладываем на батон



Чеснок выдавливаем через чеснокодавилку и укладываем на помидоры



Колбасу режем соломкой и укладываем следующим слоем



Лук режем тонкими полукольцами и укладываем поверх колбасы



Смешиваем майонез и кетчуп





Смазываем каждый бутерброд, много не надо, иначе потечет на противень



Посыпаем каждый бутерброд тертым сыром. Ставим в духовку минут на 15-20. Температура духовки средняя. Бутерброды должны зарумяниться



# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4

## Ингредиенты для "Горячие закрытые бутерброды"

- **Окорочок куриный** (бедрышко)  
— 1 шт
- **Сыр** (кусочек размером с 3 спичечных коробка, в граммах - не знаю сколько)
- **Помидор** (мясистый среднего размера) — 1 шт
- **Хлеб** (нарезанный квадратными кусками) — 8 шт
- **Зелень** (5-6 веточек петрушки и укропа)







Отваренный окорачок охлаждаем,  
отделяем мясо от костей, перемалываем  
в блендере



Сыр натираем на терке



Помидоры очищаем от семян (жидкость  
нам ни к чему), по желанию можно  
избавиться и от кожицы. Нарезаем  
мелкими кубиками



Все соединяем, добавляем мелко порезанную зелень.



Хлеб нарезаем квадратами, подходящими для бутербродницы. Выкладываем на кусок хлеба начинку, закрываем вторым куском и отправляем в разогретую и смазанную сливочным маслом бутербродницу на пару-тройку минут





# ВОПРОСЫ ДЛЯ ПОВТОРЕНИЯ

- С чем можно готовить бутерброды?
- Объясните, почему при приготовлении бутербродов надо особенно тщательно соблюдать санитарно-гигиенические требования?
- На что нужно обращать внимание , давая оценку приготовленным бутербродам?
- Какие горячие напитки вы знаете?
- Расскажите, чем отличается приготовление чая от какао.
- Как можно использовать зачерствевший хлеб и оставшиеся кусочки хлеба?

# ИСТОЧНИКИ

- [http://solingenshop.ru/?mode=product&product\\_id=12465401](http://solingenshop.ru/?mode=product&product_id=12465401)
- <http://www.o-edu.ru/lib/view.php?id=7901>
- <http://supercook.ru>
- <http://www.povarenok.ru/recipes/show/34395/>