



КУЛИНАРИЯ.

Тема: Бутерброды, горячие напитки.

5 класс



Учитель технологии
МАОУ СОШ №2
Барабанова Н.Ф.



Цели урока:

1. Повторить и закрепить знания о видах овощей, о способах их нарезки.
2. Изучить способы нарезки продуктов для бутербродов.
3. Научиться изготавливать и оформлять бутерброды.
4. Изучить виды напитков и научиться изготавливать горячие напитки.

Повторение.

- Какие группы овощей вы знаете?
 - Корнеплоды, клубнеплоды, луковичные, пасленовые, капуста, бобовые, тыквенные, листовые, пряно-вкусовые.
 - К какой группе овощей относятся следующие овощи:
 - ~~Огурцы, кабачки, томаты, редис, горох, соя, свекла.~~
- 
- Корнеплоды тыквенные бобовые пасленовые
- Назовите овощи, которые можно использовать для приготовления бутербродов?
 - Огурцы, укроп, томаты, редис, капуста, перец сладкий, салат листовой, петрушка, лук, баклажаны



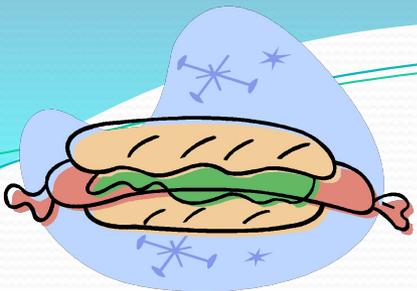
Завтрак.

Завтрак съешь сам, обед раздели с другом, ужин отдай врагу.

Народная мудрость

Примерное меню завтрака:

- Горячее блюдо (каша, макароны, варёное яйцо, глазунья и т.п.);
- Бутерброды;
- Горячий напиток (чай, кофе, какао)



Что такое «бутерброд» и с чем его едят?

- «Бутерброд» - немецкое Butterbrot - «хлеб с маслом» - ломтик хлеба или булки с маслом, сыром, колбасой и т. д.
- Основа бутербродов – хлеб – наш добрый и постоянный друг, даже когда зачерствеет. Ведь недаром говорят: «Хлеб наш насущный, хоть чёрствый, а вкусный».
- Из хлеба можно приготовить различные бутерброды, гренки и другие вкусные изделия.
- Ни один стол не обходится без закусочных бутербродов. Для них используют всевозможные продукты: копчёную рыбу, сельдь, мясо, сыр, брынзу, плавленые сырки, варёное яйцо, колбасу, различные паштеты, пасты, масло, свежие и варёные овощи, зелень.



Классификация бутербродов:



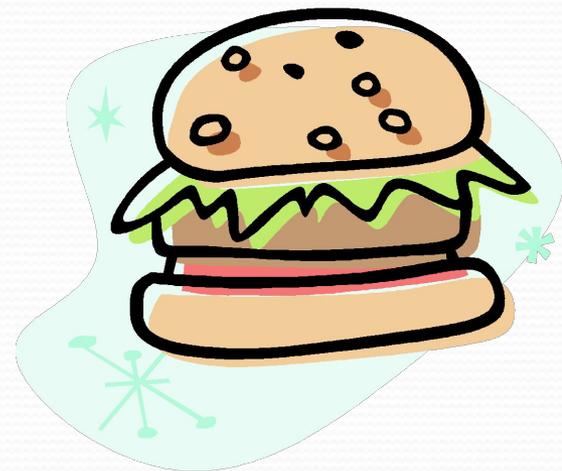
По способу приготовления:

- *Холодные;*
- *Горячие;*
- *Простые* – когда используется один вид продукта;
- *Сложные* - когда используется несколько видов продукта;
- *Открытые* – когда продукт виден;
- *Закрытые (сандвичи)* – когда продукт не виден;
- *Слоистые* – когда используется несколько слоёв продукта и хлеба и /или булки;
- *Закусочные (канапе)* – отличаются меньшим размером.

Классификация бутербродов

По виду продукта:

- *Рыбные;*
- *Мясные;*
- *С сыром;*
- *Сладкие;*
- *Фруктовые;*
- *Гастрономические (например, с яйцом, овощной икрой) и другие*



Виды бутербродов.

- Бутерброды - рулеты:
- Для приготовления таких бутербродов хорошо использовать свежий белый хлеб, который легко сгибается и не ломается, если его сворачивать.
- С хлеба срезать корку, мякоть нарезать вдоль тонкими ломтями, покрыть густым слоем начинки и свернуть в виде рулета.
- Рулет завернуть в целлофан и выдержать в холодильнике для затвердения начинки.
- Нарезают бутерброды – рулеты перед подачей на стол и подают холодными.



Виды бутербродов.

- Закусочные бутерброды - канапе
- Канапе – это маленькие бутерброды(3х3 см), которые можно приготовить из разных имеющихся продуктов: масла, яиц, колбасы, сыра, овощей, паст, паштетов.
- Закусочные бутерброды можно сделать и сладкими, используя джемы, варенье, фрукты и ягоды.
- Канапе можно готовить из печенья и хлеба разной формы: квадратиков, кружочков, треугольников вырезанных формочками для печенья. Сверху



Виды бутербродов.

- Горячие бутерброды:
- Горячие бутерброды подаются как самостоятельное или промежуточное блюдо, или как закуска, а также к бульонам, пюре и молочным супам.
- Горячие бутерброды готовят в основном двумя способами:
 1. Бутерброды на противне ставят на несколько минут в горячую духовку или микроволновую печь и сразу же подают на стол;
 2. Ломтики хлеба поджаривают с двух сторон, выкладывают на блюдо и затем покрывают разогретыми продуктами: на стол подают в горячем виде.



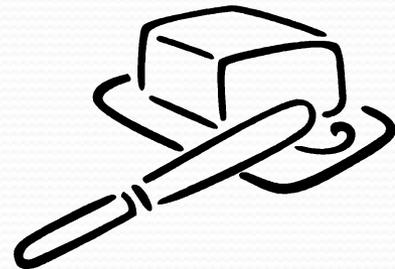
Требования к качеству готовых бутербродов:



1. Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед употреблением.
2. Продукты должны быть свежими.
3. Ломтики хлеба должны быть толщиной 1-1,5 см.
4. Хлеб должен быть полностью покрыт продуктами.
5. Бутерброды должны иметь вкус, цвет и запах, соответствующие используемым продуктам.
6. Срок хранения бутербродов в холодильнике при температуре 4-8 градусов – 3 часа.

Инструменты и приспособления:

- Острый нож и /или пилка для нарезки хлеба;
- Доска для нарезки хлеба;
- Острый нож и доска для резки ветчины, мяса, колбасы, сыра;
- Фруктовый нож и доска для нарезки фруктов;
- Нож с округлым концом для намазывания масла, паст и паштетов.



Что такое напиток?

- Современный словарь объясняет значение слова «**напиток**» как продукт, предназначенный для питья.
- Слово «напиток», применяемое в старину только к безалкогольным жидкостям, произошло от слова «напитать», т.е. накормить, насытить.
- В России напитками первоначально называли только заморские питательные жидкости – кофе, какао, чай. В то время не говорили, что кофе и какао пьют- их всегда «кушали», «откушивали».

- Горячие напитки:

- Чай

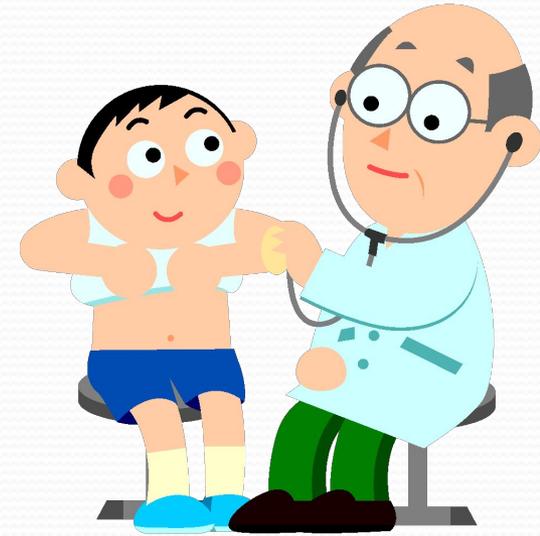
- Кофе

- 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.



Русские пословицы и поговорки о чае

- Чай пить – приятно жить.
- Выпей чайку – позабудешь тоску.
- С чая лиха не бывает.
- Устал – пей чай; жарко – пей чай; хочешь согреться – пей чай!
- Если чай не пьёшь, где силы берёшь?



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.

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.

Калейдоскоп идей: выбираем!

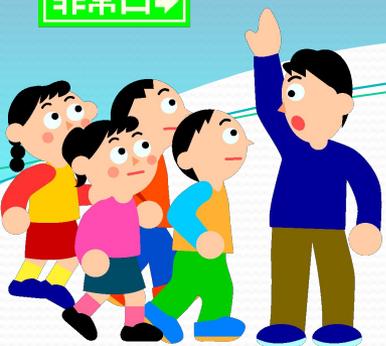


Калейдоскоп идей: выбираем!



Повторение знаний.

- вспомните санитарно-гигиенические требования, которые необходимо соблюдать при выполнении кулинарных работ?
- вспомните правила техники безопасности при пользовании ножом и кухонными приспособлениями?
- Назовите правила безопасного выполнения кулинарных работ при пользовании электронагревательными приборами?
- Назовите правила безопасного выполнения кулинарных работ при работе с горячей жидкостью?



Игровая пауза.

- **Закрепим знания** о правилах безопасной работы с помощью игры. Когда я назову **санитарно – гигиенические требования**, вы **хлопайте**, а когда назову **правила безопасной работы** – вы **топайте**. Итак, начинаем!
- Руки мойте с мылом.
- **(Хлопайте)**
- Перед включением электроприбора проверьте исправность шнура.
- **(Топайте)**
- Наденьте фартук, косынку.
- **(Хлопайте)**
- Включайте и выключайте приборы сухими руками.
- **(Топайте)**
- Рукава одежды закатайте.
- **(Хлопайте и топайте)**

Технологическая карта №1

Бутерброды «Фантазия»

Продукты:

● Колбаса	200 г
● Белый хлеб	1 батон
● Сыр	100 г
● Масло слив.	100 г
● Томаты	2-3 шт.
● Молоко	200 г
● Яйца	1-2 шт.
● Зелень	
● Выход:	5 – 6 бутербродов



● Инвентарь и посуда:

доски разделочные для хлеба, противень, блюдо, нож.

Технологическая карта № 1

- **Технология приготовления:**
- Нарезать пшеничный хлеб кусками толщиной 1 см. Намочить его в смеси молока и яиц и обжарить на масле с двух сторон до румяной корочки.
- Нарезать колбасу, томаты и сыр тонкими ломтиками.
- На готовые гренки положить колбасу, томаты.
- Посыпать тёртым сыром и запекать в духовке.
- При подаче можно посыпать мелко нарубленной зеленью или просто украсить.

- **Требования к качеству:**
- Белый хлеб должен быть хорошо обжарен до золотистого цвета, сыр сверху должен расплавиться, но не стечь с хлеба.

Технологическая карта № 2

Чай с сахаром.

Продукты:

- Чай 2- 3 ч. ложки
- Вода
- Сахар по вкусу
- Выход: 5 – 6 порций

● Инвентарь и посуда:

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

Технологическая карта № 2

- **Технология приготовления:**
- Вскипятить воду.
- Чайник для заваривания чая лучше взять фарфоровый (или эмалированный).
- Сполоснуть чайник для заваривания кипятком.
- **Наливая кипяток, будьте осторожны!**
- Всыпать чай в заварочный чайник и залить его кипятком на 1/3 чайника. Закрывать чайник специальной грелкой или полотенцем и поставить для настаивания на 5 – 10 минут.
- Долить чайник кипятком до верха.
- Разлить заваренный чай по чашкам (на ¼ часть чашки), пользуясь ситечком для процеживания чая. Долить чашки кипятком.
- Сахар добавлять по вкусу.
- Можно подавать к чаю лимон, мед, сливки или молоко.

Технологическая карта № 2

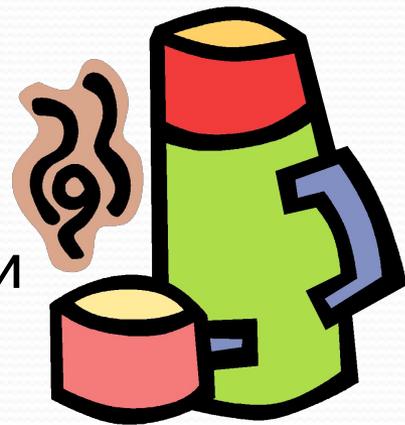
- Требования к качеству:
- Чай должен быть прозрачным, без чаинок, ароматным, иметь красивый красновато – коричневый цвет.

● Приятного аппетита!

● Анализ приготовленных бутербродов и чая!

(Учащиеся каждой бригады анализируют свои блюда и проводят защиту своего меню.

Обсуждение между бригадами).



Закрепление знаний:

(Ответьте на вопросы, задание дублируется на бумаге)

1. Виды бутербродов по способу приготовления?
2. Какие продукты используются для приготовления бутербродов?
3. Чем едят горячие и большие по размеру бутерброды?
4. Срок хранения бутербродов в холодильнике при температуре 4-8 градусов?
5. Укажите стрелками какие части овощей можно использовать при приготовлении бутербродов?

- Лук
- Петрушка
- Помидор
- Огурец
- Укроп
- Капуста
- Редис

- Лист
- Луковица
- Плод
- Корнеплод
- Корень
- Клубень
- Кочан

Закрепление знаний:

(Проверьте себя)

1. Виды бутербродов по способу приготовления?
 - *Холодные, горячие, простые, сложные, открытые, закрытые (сандвичи), слоистые, закусочные (канапе).*
2. Какие продукты используются для приготовления бутербродов?
 - *Копчёную рыбу, сельдь, мясо, сыр, брынзу, плавленые сырки, варёное яйцо, колбасу, различные паштеты, пасты, масло, свежие и варёные овощи, зелень.*
3. Чем едят горячие и большие по размеру бутерброды?
 - *С помощью вилки и ножа.*
4. Срок хранения бутербродов в холодильнике при температуре 4-8 градусов?
 - *3 часа.*



Закрепление знаний.

(Проверьте себя)

5. Укажите стрелками какие части овощей можно использовать при приготовлении бутербродов?

- | | | |
|------------|---|-----------|
| ● Лук | → | Лист |
| ● Петрушка | → | Луковица |
| ● Помидор | → | Плод |
| ● Огурец | → | Корнеплод |
| ● Укроп | → | Корень |
| ● Капуста | → | Клубень |
| ● Редис | → | Кочан |



Подведение итогов:

Оцени себя сам!

3 правильных ответа



- извини, учить надо, а пока – **3 балла**

4 правильных ответа



- молодец, но можешь лучше, а пока - **4 балла**

5 правильных ответов



- отлично, **5 баллов!**



Домашнее задание.

- На следующий урок принести фотографии или рисунки по теме «Сервировка стола к завтраку» и «Правила поведения за столом».

Спасибо за внимание!

