

Кулинария.



Тема: Бутерброды. Виды бутербродов.

Урок в 5 классе, СОШ № 7

Учитель :Геращенко Светлана

Григорьевна

***Самое простое
кулинарное изделие в
домашней кухне?***

Бутерброды.

*Что такое
бутерброд?*

*В переводе с немецкого
бутерброд – это хлеб с маслом,
в общепринятой обиходной
терминологии - ломтик хлеба
с каким – нибудь из закусочных
продуктов.*



Цели урока:

- Углубить представления о пищевых веществах и их значении в питании.
- Научить технологии приготовления бутербродов.
Познакомить с видами бутербродов.
- Продолжить работу по развитию логического мышления учащихся, по привитию гигиенических навыков и навыков безопасного труда.
- Воспитывать познавательный интерес, уверенность в своих возможностях и взаимовыручку.

Санитарно – гигиенические требования.

1. ГОТОВИТЬ ПИЩУ В СПЕЦИАЛЬНОЙ ОДЕЖДЕ.
2. МЫТЬ РУКИ С МЫЛОМ, УБИРАТЬ ВОЛОСЫ ПОД КОСЫНКУ (ШАПОЧКУ).
3. ВСЕ ПРОДУКТЫ СЛЕДУЕТ ПОДВЕРГАТЬ ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКЕ.
4. НЕЛЬЗЯ ГОТОВИТЬ ПИЩУ В ПОСУДЕ С ПОВРЕЖДЁННОЙ ЭМАЛЬЮ.
5. НЕЛЬЗЯ УПОТРЕБЛЯТЬ В ПИЩУ НЕСВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ.
6. ПРОДУКТЫ И ГОТОВЫЕ БЛЮДА МОЖНО ХРАНИТЬ НЕ БОЛЕЕ ОПРЕДЕЛЁННОГО СРОКА.

Правила безопасности труда.

- ❖ Горячую посуду брать прихваткой.
- ❖ Электроприборы включать и выключать сухими руками.
- ❖ Осторожно обращаться с ножами.
- ❖ Зажигая газовую горелку, сначала надо поднести к ней горящую спичку, а затем открыть кран.

***Изучение нового
материала.***

Бутерброды.

Виды бутербродов.

Сегодня на уроке

- Познакомимся с видами бутербродов по способу приготовления и форме.
- Познакомимся с правилами приготовления и оформления бутербродов.
- Разовьем наши умения работать с различными продуктами и кухонными инструментами при приготовлении бутербродов.

БУТЕРБРОДЫ

по способу приготовления...

- Горячие и холодные
- Простые
- Сложные
- Открытые
- Закрытые
- Закусочные



БУТЕРБРОДЫ МОГУТ ИМЕТЬ РАЗНООБРАЗНУЮ ФОРМУ...

- **КРУГЛУЮ**
- **ОВАЛЬНУЮ**
- **РОМБИЧЕСКУЮ**
- **ТРЕУГОЛЬНУЮ**
- **КВАДРАТНУЮ**



ПО ВИДУ ПРОДУКТА...

Рыбные

Мясные

Сладкие

Гастрономические

(например , с яйцом,

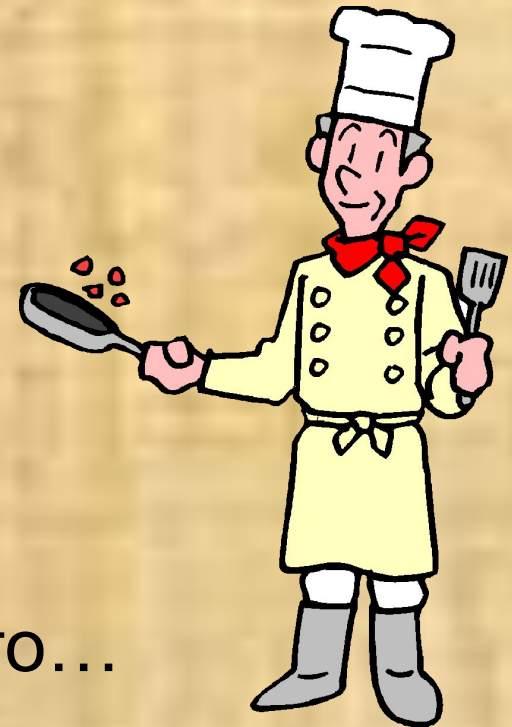
сыром)



Виды бутербродов

Бутерброды бывают:

- открытыми,
- сэндвичи – это...
- канапе – это...
- продукты кладут на гренки – это...



Технология приготовления бутербродов



1. Все продукты проходят первичную, а некоторые и тепловую обработку
2. Хлеб нарезают средней толщины (5 мм).
3. Хлеб полностью накрывают продуктами.

Эстетическое оформление бутербродов и подача на стол



1. Все продукты равномерно разместить на хлеб.
2. Хлеб не перегружать продуктами.
3. Продукты не должны свисать с хлеба.
4. Продукты должны сочетаться по вкусу, форме, цвету и запаху.
5. Бутерброды подают на стол на общих подносах или блюдах.

Открытые бутерброды



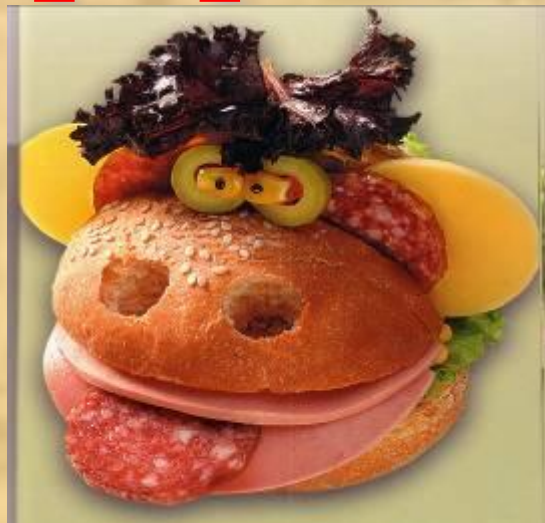
- это ломтики хлеба, на которые кладут нарезанное мясо, колбасу, копчености, сыр, рыбу, овощи. Украшают их зеленью петрушки, розочками из масла, зернами граната, фигурно нарезанными овощами.



Закрытые бутерброды



- На каждый ломтик наносят тонкий слой сливочного масла. Затем укладывают нарезанные продукты и накрывают вторым таким же.
- Они состоят из двух тонких ломтиков хлеба, длиной 8-10 см и толщиной 0.5 см. ЛОМТИКОМ.



Закусочные бутерброды



- Канапе по внешнему виду напоминают маленькие пирожные. Их размер - 3,5-4,5 см по длине или по диаметру, 2-4 см по высоте. Ломтикам хлеба можно придать квадратную, прямоугольную или треугольную форму.



Тартинки (продукт кладут на гренки)



- Хлеб перед оформлением обжаривают на сковороде.
- Или подсушивают в тостере



Следует помнить:

- Бутерброды не подлежат длительному хранению. Они быстро утрачивают привлекательный вид и хороший вкус.
- Срок хранения бутербродов в холодильнике при температуре 4-8С - 3 часа.
- Горячие бутерброды должны быть определенной температуры.
- Продукты , входящие в состав бутерброда, должны быть свежими.

Вопросы для повторения

1. Самый главный продукт питания.

2. Как называются маленькие бутерброды на поджаренном хлебе?

3. Как называются маленькие бутерброды?

4. С чем подают гренки?

5. Какой толщины нарезают хлеб для бутерброда?



Практическая работа

1 группа – приготовление сладких бутербродов.

2 группа – приготовление канапе.

3 группа – приготовление гренок.

(каждой группе подготовить презентацию(рекламу) своего бутерброда)

Итог урока.

Назовите + и – урока. Ваши
пожелания, замечания и
предложения!

СПАСИБО!

