



**Тема:**

**Бутерброды**



# Кулинария – это искусство приготовления пищи



## К приготовлению пищи

- Для приготовления пищи использовать только свежие продукты. При нарезке различных продуктов пользоваться досками с соответствующей маркировкой.
- До тепловой обработки продукты тщательно промыть, очистить и нарезать.
- Нельзя использовать для приготовления пищи посуду с повреждённой эмалью и отбитыми краями.

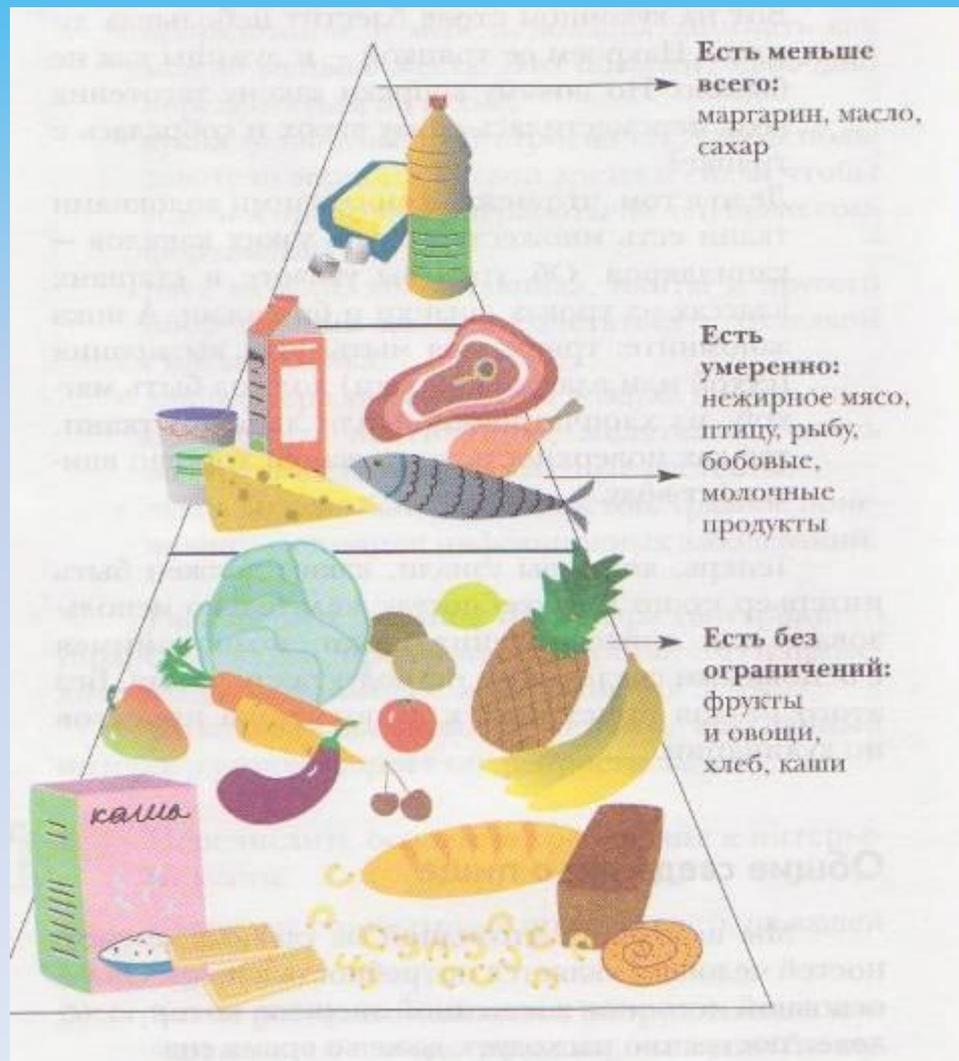
## К хранению продуктов и готовых блюд

- Продукты и готовые блюда хранить закрытыми и не дольше установленного срока.
- Скоропортящиеся продукты хранить в холодильнике на специально отведённых местах.
- Нельзя употреблять в пищу несвежие и с истёкшим сроком хранения продукты. Это может привести к тяжёлым формам отравления.

## **При работе ножом и приспособлениями**

- Передавать нож ( или вилку) ручкой вперёд.
- Используя мясорубку, продукт проталкивать в воронку пестиком.

# Потребность человека в продуктах питания



# Питательные вещества

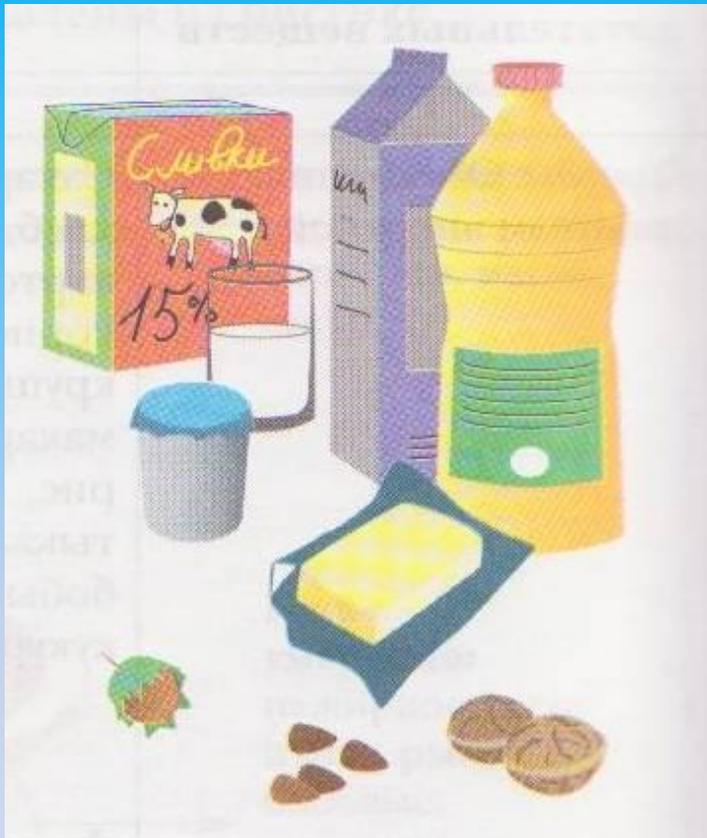


Углевод

ы

Белки





Жир

ы



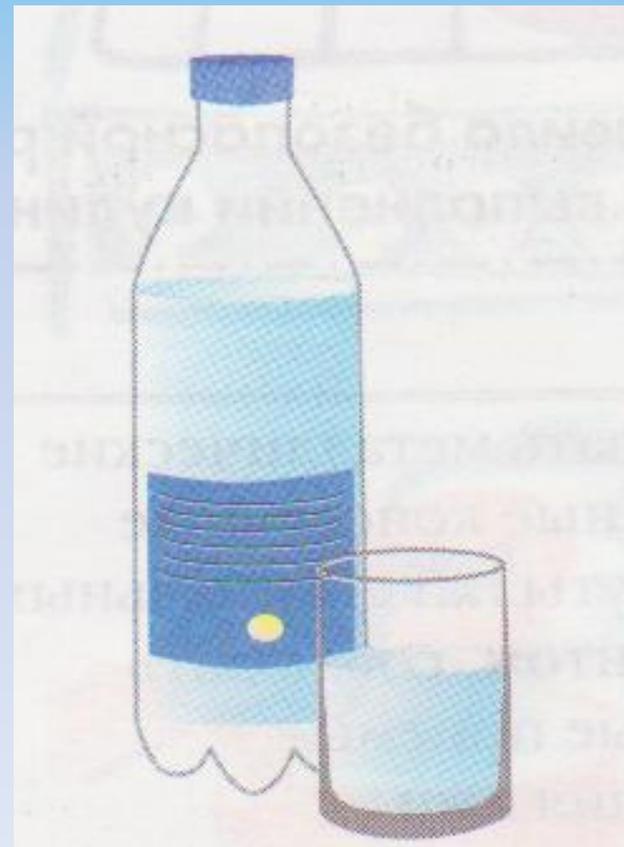
Витамин

ы

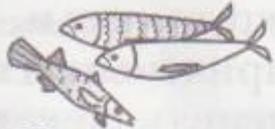
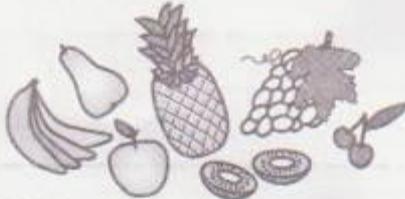
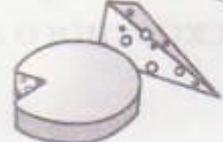
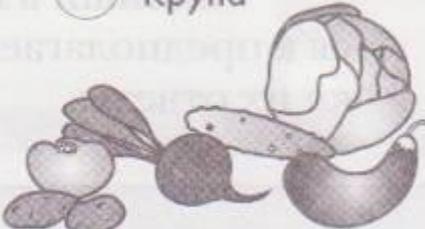
# Минеральные вещества

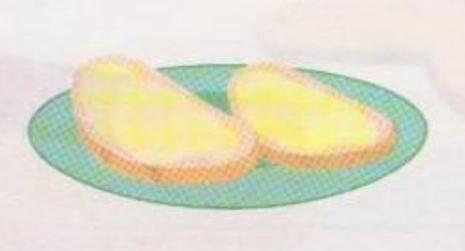


Вода



# Все продукты делятся на растительного и животного происхождения. Выбери продукты животного и растительного происхождения

 <input type="checkbox"/> Молоко, кефир	 <input type="checkbox"/> Рыба	 <input type="checkbox"/> Яйца	 <input type="checkbox"/> Мёд	 <input type="checkbox"/> Хлеб и хлебобулочные изделия
 <input type="checkbox"/> Мясо	 <input type="checkbox"/> Орехи	 <input type="checkbox"/> Фрукты	 <input type="checkbox"/> Крупа	
 <input type="checkbox"/> Масло сливочное	 <input type="checkbox"/> Масло растительное	 <input type="checkbox"/> Сыр	 <input type="checkbox"/> Сахар	 <input type="checkbox"/> Овощи



# Бутерброды

*Бутерброд - хлеб с маслом.*

Хлеб занимает основное место в питании человека. Замечательными свойствами хлеба являются полное отсутствие приедаемости, хорошая усвояемость и насыщаемость. Хлеб очень калорийный продукт и содержит большинство незаменимых питательных веществ, без которых невозможна нормальная жизнедеятельность.



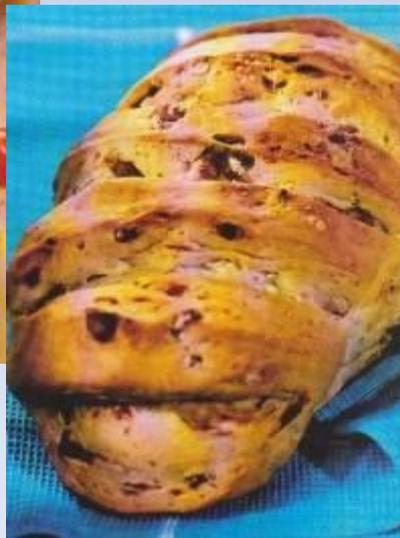
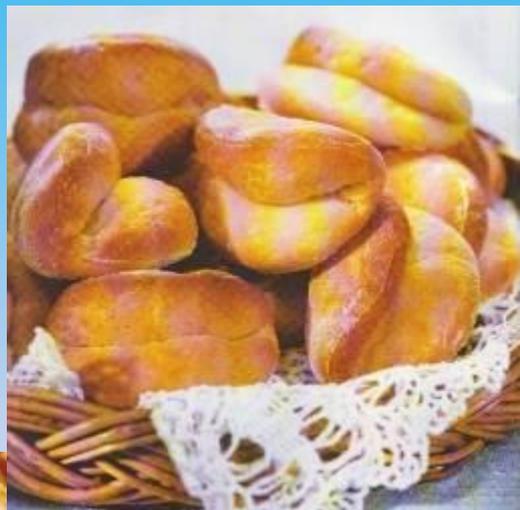
**Хлеб** – один из самых удивительных продуктов природы и человеческого труда, один из самых древних и самых значительных. Самых надёжных видов пищи на земле.

**«Хлеб – всему голова»**

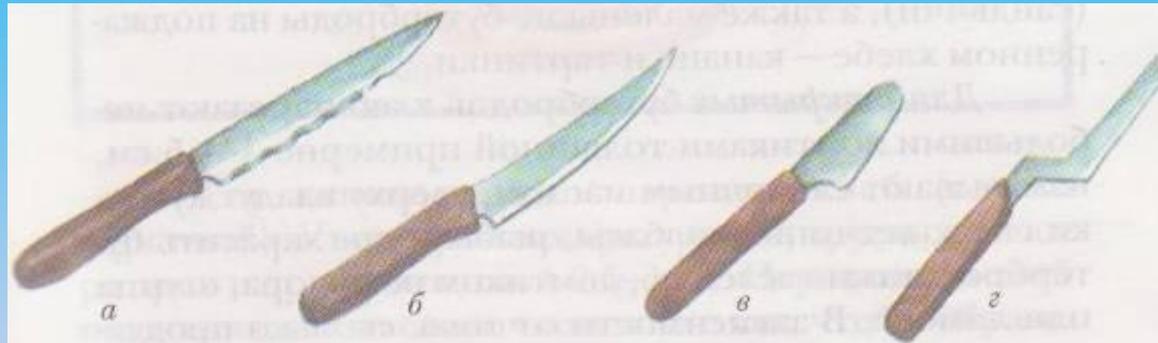
**Хлеб** – наш добрый и постоянный друг, даже когда зачерствеет.



# Ассортимент хлебобулочных изделий

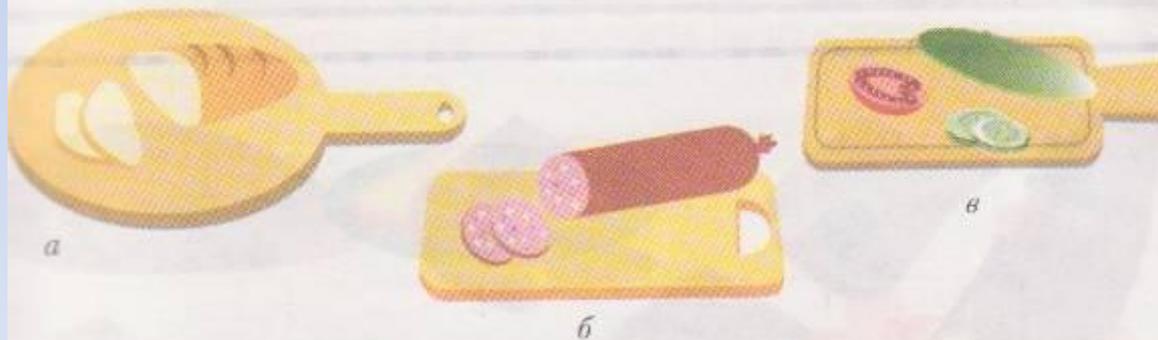


# Инвентарь и посуда для приготовления бутербродов



Ножи:

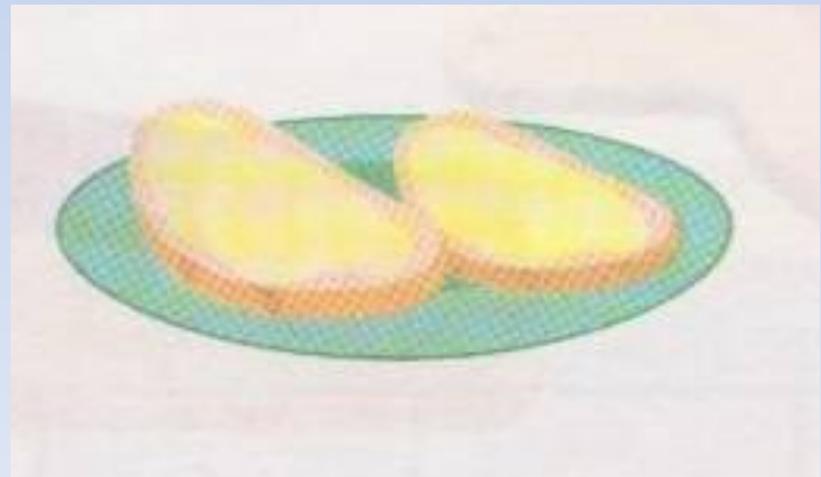
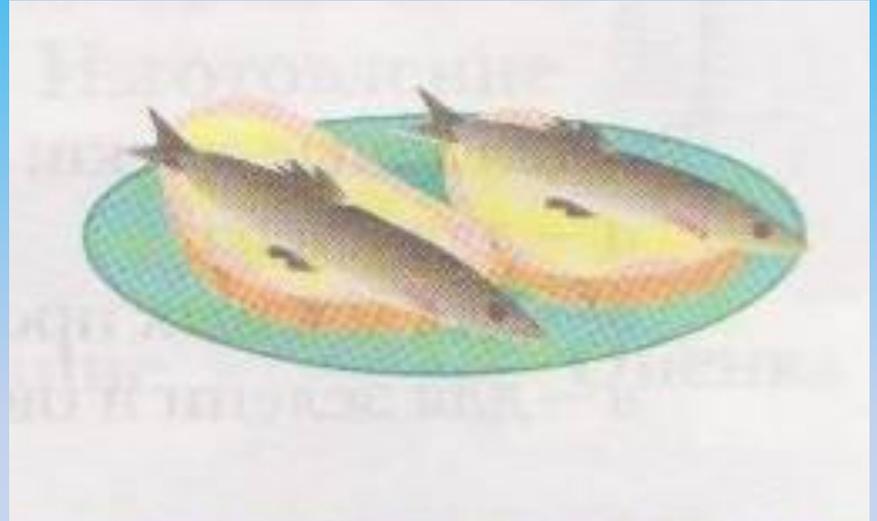
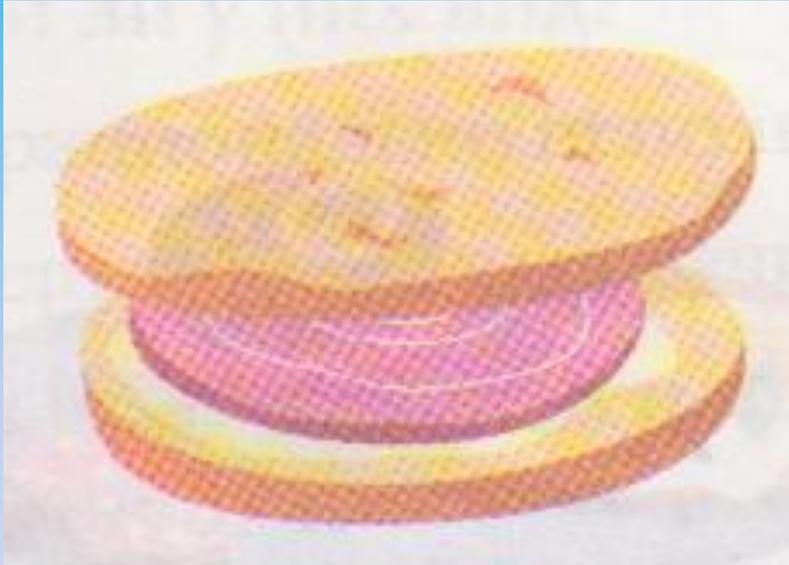
*a* — для хлеба; *б* — для колбасы;  
*в* — для масла; *г* — для сыра



Разделочные доски:

*a* — для хлеба;  
*б* — для мясных продуктов (рыбных продуктов);  
*в* — для зелени и овощей

# *Бутерброды бывают закрытые, открытые и закусочные*

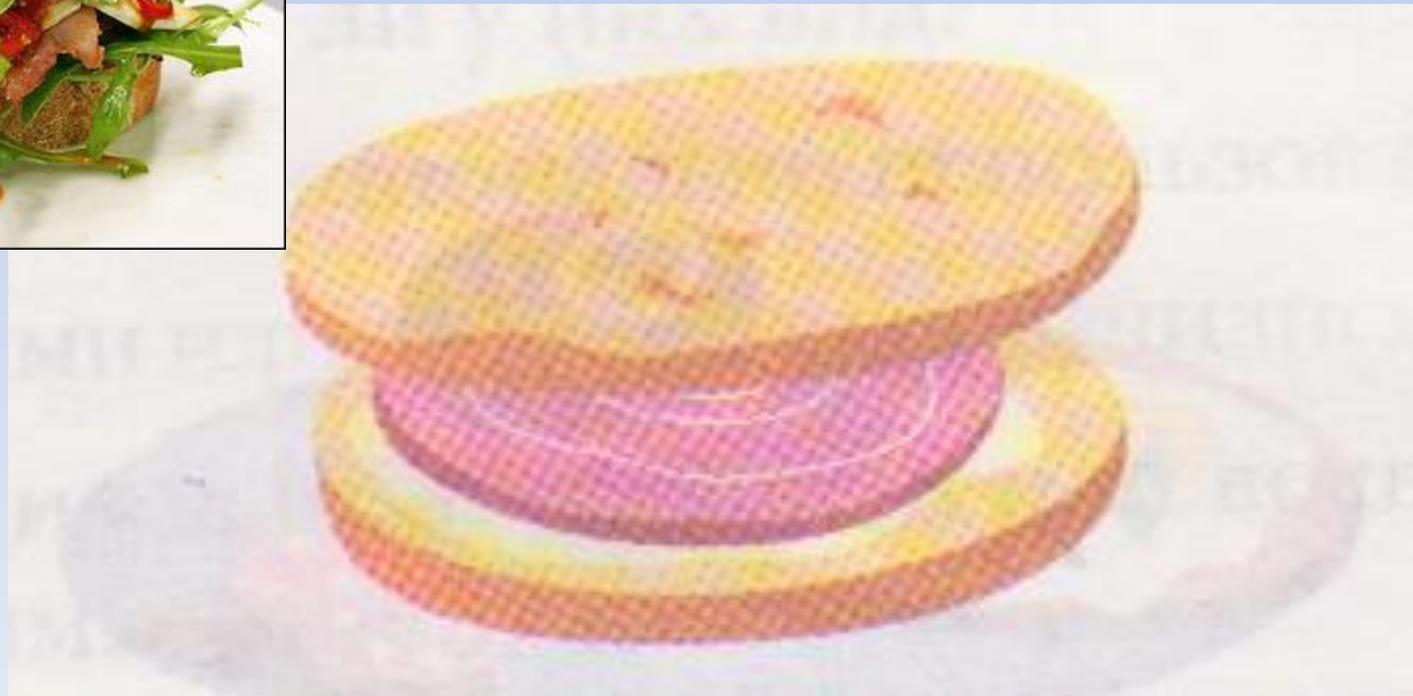


# Открытые бутерброды это смазанные кусочки хлеба тонким слоем масла и уложенным на него продуктом

- Сложные (несколько продуктов)
- Простые (один продукт)
- Холодные
- Горячие



# Закрытые бутерброды это продукты между двумя кусочками хлеба



# Сандвич (закрытый бутерброд)

Назван так в честь англичанина сэра Сэндвича. Любитель карточных игр, он не мог оторваться от карт даже для того, чтобы поужинать, и просил ужин с собой: два ломтя хлеба, смазанные маслом и соединённые между собой.



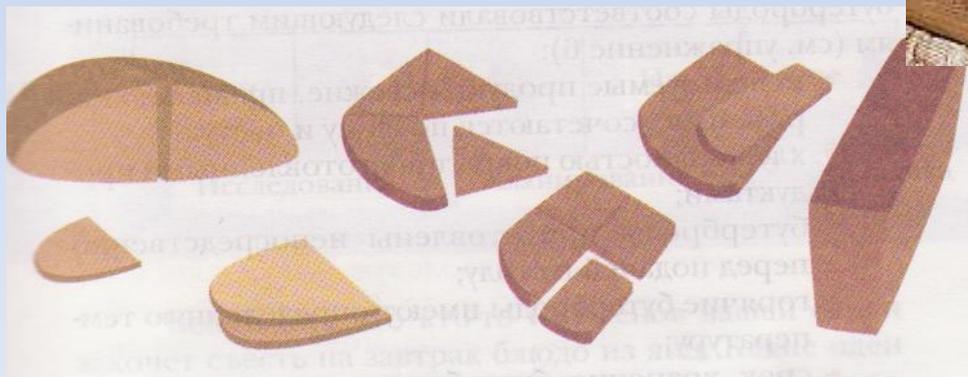
# Закусочные бутерброды готовят на обжаренных кусочках хлеба



**шпажки**

# Закусочные бутерброды готовят на обжаренных кусочках хлеба. Канапе это маленький бутерброд фигурной формы

- Канапе - обжаренный хлеб.



# Тартинки

- Тартинки- обжаренный хлеб с горячими продуктами ( омлетом, яичницей, колбасой...).



# Оформление бутербродов

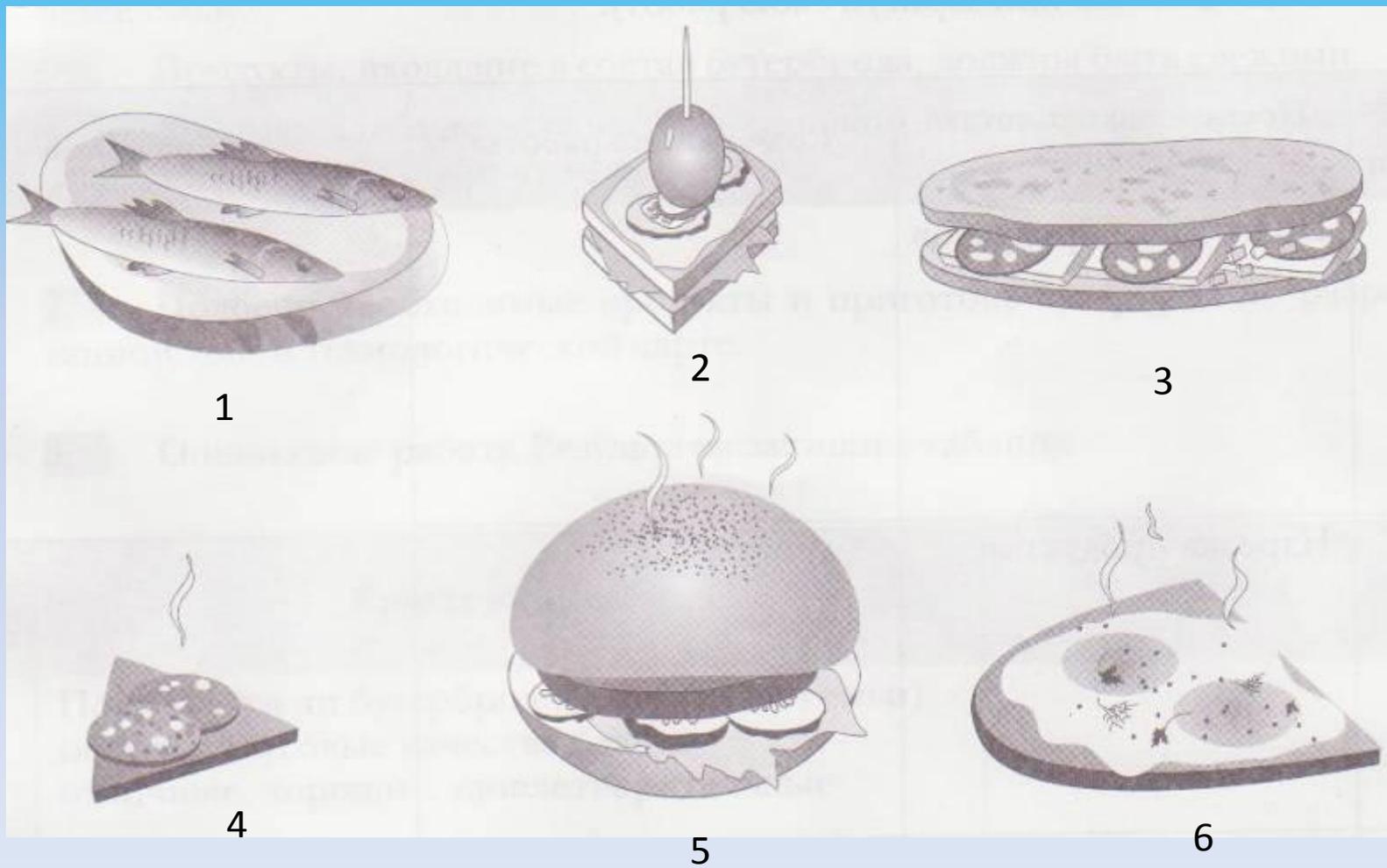




# Рулеты



# Какие бутерброды изображены на рисунке?



# Нарезка бутербродов

- Для того, чтобы бутерброды были вкуснее, хлеб нарезают ломтиками (1 – 1,5 см) и обильно покрывают продуктами



# Требования к качеству готовых бутербродов

- Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед подачей.
- Горячие бутерброды должны быть определённой температуры.
- Продукты входящие в состав бутерброда, должны быть свежими.
- Хлеб не должен быть слишком толстым или тонким.
- Хлеб полностью должен быть покрыт продуктами.

1. Какие продукты используются для приготовления бутербродов:

- Мясных - \_\_\_\_\_
- Рыбных - \_\_\_\_\_
- Сладких - \_\_\_\_\_
- Овощных - \_\_\_\_\_
- С молочными продуктами - \_\_\_\_\_

2. Каковы особенности бутерброда канапе?

3. Какие инструменты используют для нарезки хлеба?

4. Какие пословицы о хлебе вы знаете?

# Рецепт бутерброда со сливочным маслом и сыром



Наименование продуктов	Количество продуктов	Последовательность приготовления	Посуда и инвентарь
Белый хлеб	4 — 5 ломтиков	Нарезать толщиной 1 см.	Нож, разделочная доска.
Масло сливочное	50 г	Намазать тонким слоем на хлеб.	Нож.
Сыр	150 г	Натереть на мелкой терке и уложить сверху масла.	Терка, чайная ложка.

# Практическая работа

- Нарезать хлеб толщиной примерно 1-1.5 см
- Намазать хлеб маслом или майонезом.
- Положить на хлеб приготовленный продукт (ломтик колбасы, рыбы, ветчины, яйцо)
- Украсить бутерброд ломтиком помидора, огурца, зелени.
- Приготовить напиток (чай или кофе).
- Сервировать стол к завтраку.