



БУТЕРБРОДЫ И ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

**Разработала учитель технологии МБОУ
«Мирновская школа №1»**

Плахина Ольга Ивановна

Что такое БУТЕРБРОД?

Это - НА, И это - ПОД.

Что кладется СВЕРХУ - НА?

Масло, рыба, ветчина,

Огурец, икра, и сыр,

И кусочек КОЛБАСЫ...

Только ХЛЕБ кладется ПОД

- И выходит БУТЕРБРОД!

АНДРЕЙ УСАЧЕВ



БУТЕРБРОДЫ ПО ВИДУ ПРОДУКТА БЫВАЮТ



РЫБНЫЕ



Маша



МЯСНЫЕ



ФРУКТОВЫЕ



СЛАДКИЕ



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ



По форме приготовления БУТЕРБРОДЫ БЫВАЮТ



КРУГЛЫЕ



ОВАЛЬНЫЕ



РОМБИЧЕСКИЕ



ТРЕУГОЛЬНЫЕ



КВАДРАТНЫЕ



По способу приготовления БУТЕРБРОДЫ БЫВАЮТ:



ХОЛОДНЫЕ



ГОРЯЧИЕ



ПРОСТЫЕ



СЛОЖНЫЕ



ОТКРЫТЫЕ



ЗАКРЫТЫЕ



СЛОИСТЫЕ



ЗАКУСОЧНЫЕ (КАНАПЕ)



ТРЕБОВАНИЯМИ К КАЧЕСТВУ ГОТОВЫХ БУТЕРБРОДОВ:

БУТЕРБРОДЫ ГОТОВЯТ НЕПОСРЕДСТВЕННО ПЕРЕД
ПОДАЧЕЙ.

ХЛЕБ ДОЛЖЕН БЫТЬ ПОЛНОСТЬЮ ПОКРЫТ
ПРОДУКТОМ.

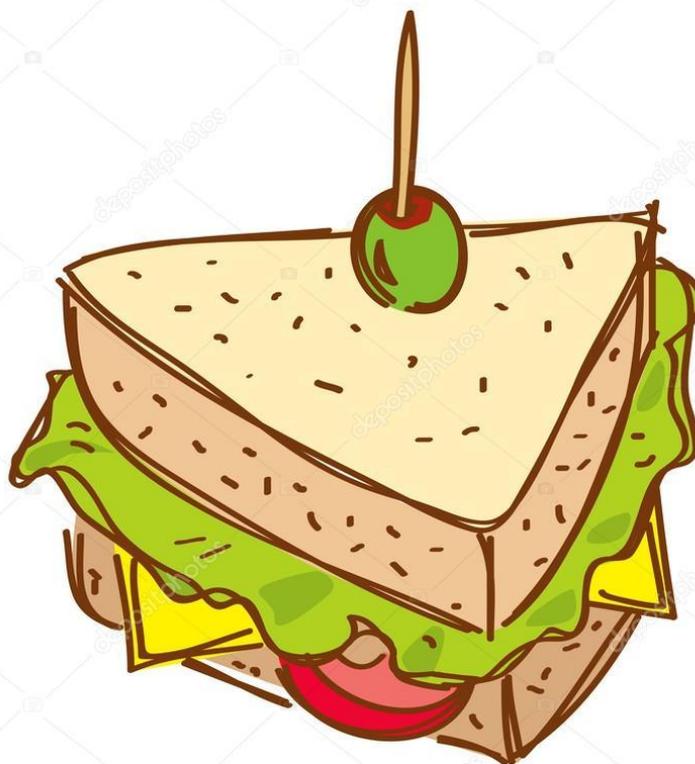
ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОПРЕДЕЛЕННОЙ
ТЕМПЕРАТУРЫ.

ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ.

ХЛЕБ НЕ ДОЛЖЕН БЫТЬ СЛИШКОМ ТОЛСТЫМ ИЛИ
ТОНКИМ.



**СРОК ХРАНЕНИЯ БУТЕРБРОДОВ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ ПРИ
ТЕМПЕРАТУРЕ 4-8 °С 1-2 ЧАСА**



ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ



ЧАЙ



ЧЕРНЫЙ ЧАЙ



ЗЕЛЕНый ЧАЙ



ЧАЙ С РАЗНЫМИ ДОБАВКАМИ



ΚΟΦΕ



KAKAO



ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ:

НАПИТКИ ПРИГОТОВЛЯЮТ НЕПОСРЕДСТВЕННО ПЕРЕД УПОТРЕБЛЕНИЕМ.

НЕЛЬЗЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЧАЙНУЮ ЗАВАРКУ ЧЕРЕЗ 3-4 ЧАСА ИЛИ НА СЛЕДУЮЩИЕ СУТКИ ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

ГОТОВЫЙ КОФЕ ПОДАЮТ ГОРЯЧИМ ИЛИ ХОЛОДНЫМ, НО НЕ ТЕПЛЫМ.

ЦВЕТ НАПИТКА ДОЛЖЕН БЫТЬ, ЕСЛИ ЭТО ЧАЙ, КОРИЧНЕВЫМ ИЛИ ЗЕЛЕНОВАТЫМ, ЕСЛИ КОФЕ - ТЕМНО-КОРИЧНЕВЫМ.



СПАСИБО ЗА ПРОСМОТР!!!

