Бывает простым или сложным, холодным или горячим, открытым или закрытым. Одна из тем нашего урока означает на немецком языке «хлеб с маслом»

«БУТЕРБРОД»

Чай, кофе, какао – это…

«горячие напитки» - и это вторая тема нашего урока

Тема нашего урока
«Бутерброды и горячие напитки»
5 класс

МБОУ «Окская СШ»
учитель технологии
О.В.Шевцова

Цели нашего урока

- Ознакомиться с видами бутербродов
- Ознакомиться с видами горячих напитков
- Ознакомиться с технологией приготовления бутербродов и горячих напитков
- Требования к качеству готовых бутербродов и горячих напитков

Значение хлеба в питании человека

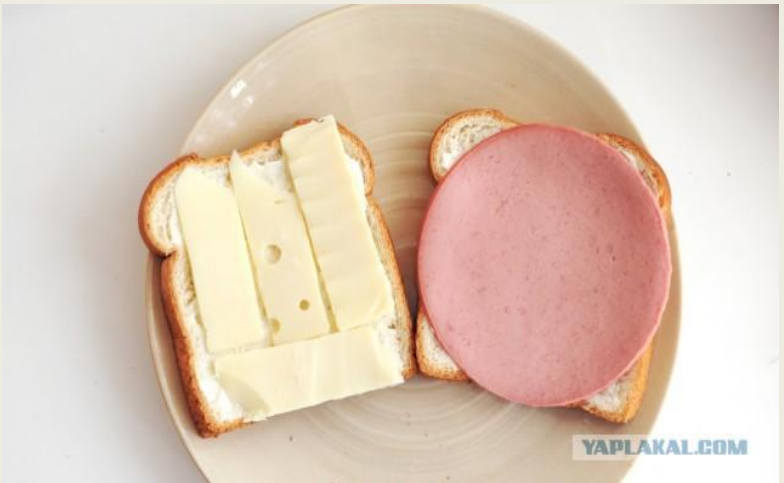
- Пословицы: «Хлеб-всему голова», «Будет хлеб-будет и обед», «Хлеба ни куска, так и в тереме тоска» и др.
- Хлеб- главная пища человека и основа бутерброда
- Хлеб лежит на первом ярусе пищевой пирамиды

Профессия -пекарь

- Хлеб пекут из пшеничной, ржаной муки или смеси с добавлением воды, дрожжей и молока
- Хлеб печет пекарь

Виды бутербродов

- Открытые
- Закрытые(сандвичи)
- Простые(с одним продуктом)
- Сложные(с несколькими продуктами)
- Холодные
- Горячие
- Особые (гренки, канапе, тарталетки)


YAPLAKAL.COM

POMENS.RU

Продукты применяемые для приготовления бутербродов

В домашних условиях продукты нарезаются в ручную с помощью ножа и разделочной доски, а на предприятиях продукты нарезаются с помощью кухонного приспособления-ломтерезки.

- Масло, сыр и др.
- Колбаса, сосиска, сарделька и др.
- Ветчина, бекон, грудинка и др.
- Рыбные продукты
- Помидоры, огурцы, салат, зелень и др.
- Другое

Технология приготовления бутербродов

- Для открытого бутерброда ломтик хлеба намазывается маслом, положив его на разделочную доску, и сверху-один или несколько кусочков тонко нарезанных продуктов(мяса, колбасы, сыра и т.д.)
- Для закрытого-намазывают два ломтика хлеба, между ними-кусочки продуктов
- Горячие бутерброды запекают в духовке, микроволновой печи
- Гренки смазывают маслом и обжаривают или запекают на сковородке, противне или в специальных устройствах-тостерах. Гренки подают в горячем виде с яйцом, сыром, грибами, овощами и т.д.
- Для канапе хлеб нарезают тонкими ломтиками в виде маленьких фигур и обжаривают до румяной корочки. Затем на обжаренные ломтики укладывают различные продукты, которые протыкают вилочками-шпажками.

Требования к качеству готовых бутербродов

- Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед подачей
- Продукты, входящие в состав бутерброда, должны быть свежими
- Ломтик хлеба должен быть толщиной 1-1,5 см.
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктами
- Вкус, цвет и запах бутербродов должны соответствовать используемым продуктам
- Срок хранения бутербродов в холодильнике: при температуре +2…+6^0 С – 3 суток, при температуре -20…-16^0 С – 3 месяца

Подача бутербродов

- Бутерброды подают на блюде или подносе, где располагаются в один ряд
- Все бутерброды, кроме канапе, берутся руками или лопаточкой
- Канапе берут за вилочки-шпажки
- Горячие и большие по размеру бутерброды едят вилкой и ножом

Горячие напитки-чай

- Чай- тонизирующий напиток, обладающий высокими вкусовыми и ароматическими свойствами
- Чай бывает: черный, зеленый, красный, белый, желтый, с фруктовыми добавками, травяной чай
- Все сорта чая содержат кофеин(кроме травяного), эфирные масла, витамины
- На качество чая влияет также вода

Greenfield
Golden Ceylon
BLACK TEA
Greenfield
CAMOMILE MEADOW
Greenfield
GINGER RED
Greenfield
CHRISTMAS MYSTERY
Greenfield
Earl Grey Fantasy
BLACK TEA

Технология приготовления чая

- Подготовить для заваривания чая посуду: фарфоровую, стеклянную, глиняную
- Заварной чайник или френчпресс (французский пресс) ополоснуть кипятком
- В заварной чайник или френчпресс засыпать определенное количество чая и залить кипятком на 1/3 чайника, накрыть специальной грелкой или кухонным полотенчиком
- Дать настояться 5-8 минут. Затем долить чайник или френчпресс кипятком

Горячие напитки-кофе

- Кофе тонизирующий напиток
- Кофе готовят из обжаренных и измельченных зерен(семян) плодов кофейного дерева

Горячие напитки-кофе

- Кофе может быть в зернах, молотый и растворимый
- Приборы для размола зерен кофе-кофемолки (ручные и электрические)
- Приборы для приготовления кофе: кофеварки, кофемашины

CAFFE
N24

ON/OFF
OK
De'Longhi
CAFFÉ VENETO
Avito

KIT
FORT

Технология приготовления кофе

- Для приготовления кофе используется чистая посуда- кофейник или турка
- Вода для приготовления должна быть мягкой или очищенной с помощью фильтра
- Кофе рекомендуется молоть непосредственно перед приготовлением, а хранить кофе нужно в плотно закупоренной жестяной или стеклянной баночке

Технология приготовления кофе

- Для приготовления рецепта нет точного рецепта, все зависит от крепости напитка
- Порошок засыпают в кофейник, заливают кипятком, доводят до кипения и снимают с огня
- Дают настоятся 5 минут и процеживают
- Горячий кофе подают горячим или холодным в кофейных чашках. Отдельно предлагают сахар, молоко или сливки

Горячие напитки-какао

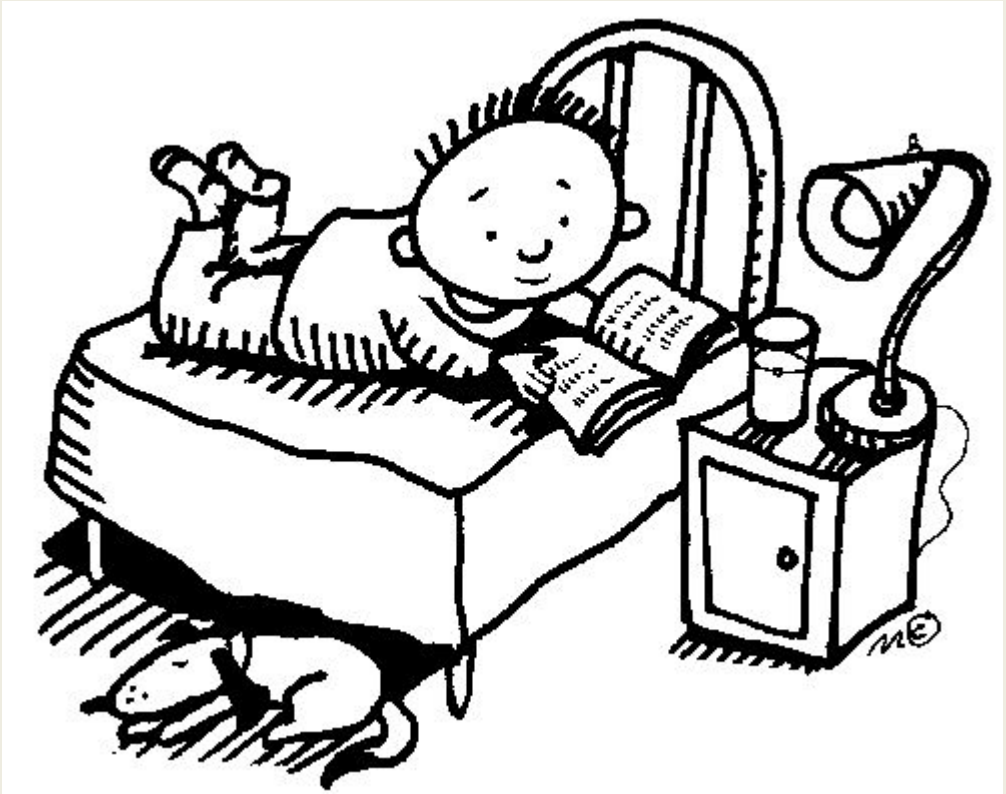
- Какао получают из зерен тропического шоколадного дерева
- Зерна-бобы высушивают, обжаривают, очищают от оболочки, измельчают и перетирают в порошок
- Какао-напиток очень сытный (калорийный), т.к. содержит питательные вещества, как жир и белки

Технология приготовления какао

- Порошок какао смешать с сахаром, залить небольшим количеством кипятка и растереть до однородной массы
- Затем эту массу при непрерывном помешивании ввести горячее молоко и довести до кипения
- Подают какао в чашках или стаканах. Отдельно можно предложить взбитые сливки или мороженое

Задание

- Рабочая тетрадь зад.6 и зад.7

Домашнее задание

- Учебник:
- §7 стр.42-46
- §8 стр.47-51