

ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ ПО ТЕХНОЛОГИИ

РАЗДЕЛ: КУЛИНАРИЯ

«ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ»

Выполнила ученица 5 «А» класса

Руководитель: учитель технологии

ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ

Цель проекта: Изучить историю появления бутербродов и приготовить горячие бутерброды с колбасой и помидорами.

Задачи:

- найти в интернете историю появления бутербродов;
- приготовить бутерброды;
- определиться какие бутерброды приготовить;
- угостить родных.



ОБОСНОВАНИЕ.



Я решила приготовить горячие бутерброды т. к. их можно употреблять как второе блюдо, они довольно сытные и просты в приготовлении.

История блюда



У **бутерброда** своя версия появления. Его перевод с немецкого языка означает «хлеб с маслом». Однако немцев нельзя считать авторами бутерброды, потому что они появились раньше древних германских племён.

- Некоторые исследователи утверждают, что авторство в изготовлении первого бутерброда принадлежит иудеям. Смазанные маслом или мёдом кусочки хлеба были обязательным атрибутом празднования Пасхи.
- А во время восстания против Германских войск, благодаря хлебу с маслом польский ученый Никола Коперник спас множество людей от эпидемии желудочно-кишечных заболеваний.



ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ.

- Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку;
- Проверить исправность кухонного инвентаря;
- Работать с ножом осторожно, на разделочной доске;
- При работе с теркой избегать работы с мелкими кусочками;
- Пользоваться прихватками;
- По окончании работы выключить электроплиту.



СЫРЬЁ.



ОБОРУДОВАНИЕ.



ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА.



ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА.

1. Режем колбасу сначала полукружками, затем измельчаем кубиками.



2. РЕЖЕМ ПОМИДОРЫ.



3. ВЫКЛАДЫВАЕМ ХЛЕБ НА ПРОТИВЕНЬ.



3. Смазываем противень подсолнечным маслом. Выкладываем хлеб на противень. Колбасу, нарезанную кубиками выкладываем на ломтики батона. Распределяем колбасу равномерно.



4. Выхладываем дольки помидоров на колбасу.



5. Наносим майонез на БУТЕРБРОДЫ.



6. НАТИРАЕМ СЫР НА ТЁРКЕ.



7. ВЫКЛАДЫВАЕМ СЫР НА ПОМИДОРЫ.



8. СТАВИМ ПРОТИВЕНЬ В ДУХОВКУ.



9. Достаём готовые бутерброды из духовки.



MMMMMM.....



10. ВЫКЛАДЫВАЕМ БУТЕРБРОДЫ НА БЛЮДО И ПОДАЁМ НА СТОЛ.



ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ.

наименование	цена
Багет французский	25 р.
Томат	54.68 р.
Сыр Голландский	72.13 р.
Майонез Calve	24 р.
Колбаса Молочная	77.5 р.

Итого: 253.31 р.



ЗАКЛЮЧЕНИЕ.

Цель проекта достигнута, получились вкусные бутерброды. В процессе выполнения работы была изучена история бутербродов и их виды, а также освоена технология изготовления горячих открытых бутербродов.

Горячие открытые бутерброды не так просты в исполнении, но не требуют больших материальных и физических затрат. Бутерброды можно съесть на завтрак, обед и ужин. Можно приготовить их на праздник и украсить, усложнить. Приготовление бутербродов требует очень малых материальных затрат. Всем очень нравятся мои бутерброды, родственникам, друзьям. Бутерброды получились превосходными, хрустящими. Бутерброды придают сытость. Мне понравилось заниматься приготовлением горячих, открытых бутербродов.



- Если хочешь бутерброд,
- Посмотри на свой ЖИВОТ.
- Коль его совсем не видно,
- То добавь ещё повидло.))))

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

