

Виды бутербродов



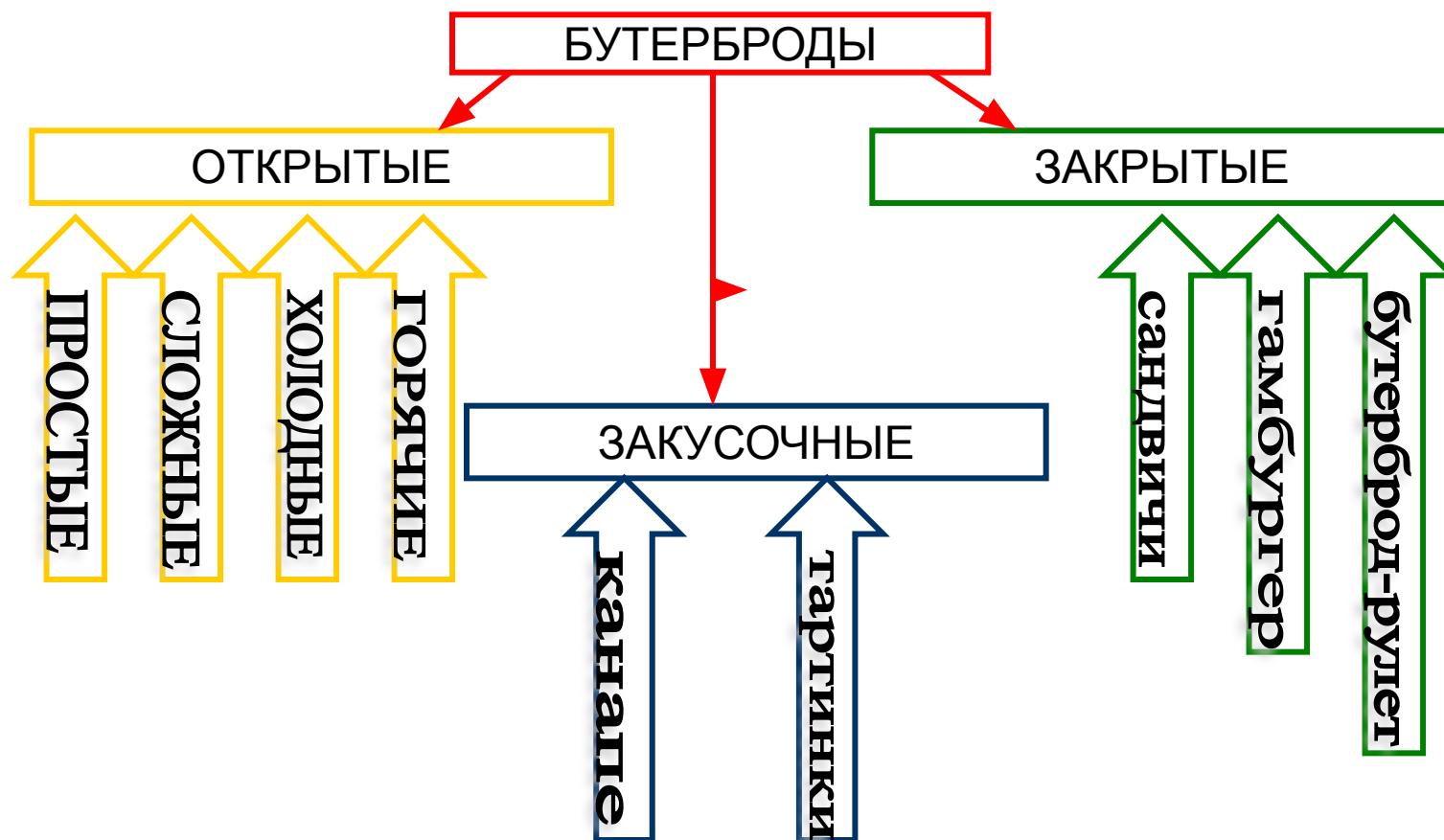
5 класс

Подготовила:

**Вершинина Марина Николаевна,
учитель технологии
МКОУ «СОШ № 4» г. Аши
Челябинской области**

***Бутерброд (с нем.яз. «хлеб с маслом»)
– блюдо состоящее из хлеба и других
продуктов, которые кладут на хлеб.***

Классификация бутербродов



Открытые бутерброды



ПРОСТЫЕ – используется один вид продукта

Открытые бутерброды



СЛОЖНЫЕ - ИСПОЛЬЗУЕТСЯ НЕСКОЛЬКО ВИДОВ ПРОДУКТА.

Открытые бутерброды



При приготовлении горячих бутербродов вместо хлеба можно использовать несладкое песочное тесто



Зелень и овощи сделают бутерброд более красивым и насыщенным



Закрытые бутерброды



- *Сандвич* – холодный бутерброд;
- Используется два ломтика хлеба и любой продукт между ними.
- Количество слоёв бутерброда зависит от его вида и назначения.

Закрытый бутерброд



Гамбургер – булка
внутри которой
находятся горячие
продукты с
приправами и
специями.

Колбасу для бутерброда можно обжарить.



Закрыты́й бутерброд



- **Бутерброд-рулет** – для приготовления используется свежий или белый хлеб, который легко сгибается и не ломается, если его сворачивать.
- Нарезается непосредственно перед подачей на стол.

Закусочные бутерброды



КАНАПЕ – маленькие бутербродики размером около 3х3 см



Закусочные бутерброды



Тарталетки -
корзиночки, выпеченные
из сдобного пресного
теста.

В них подают салаты и
паштеты.

Тарталетки должны
съедаться вместе с
начинкой.



Горячие бутерброды с сыром колбасой



Технология приготовления бутербродов

Основа	Продукты	Последовательность приготовления
хлеб батон булка	Консервы, колбасы, сыры, овощи, фрукты и др. продукты	1. Хлеб нарезать тонкими ломтями: для открытых – 1-1,5 см, для закрытых – 0,5-0,7 см. 2. Хлеб полностью накрывают продуктами: ветчину, мясо, колбасу, сыр нарезают тонкими ломтиками или измельчают. 3. Продукты для бутербродов подготавливаются перед тем, как нарезать хлеб.

Требования к качеству бутербродов

- Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед подачей;
- Горячие бутерброды должны быть определенной температуры;
- Продукты, входящие в состав бутерброда, должны быть свежими;
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктами.
- Срок хранения бутербродов в холодильнике при t 4-8 С – 3 часа.

Горячие напитки

чай



кофе



какао



ЧАЙ

- Чай – один из самых древних напитков, употребляемых человеком. Родина чая – Китай. Молодой листочек по – китайски называется «тцайей». Отсюда и произошло слово «чай».
- Чай не только утоляет жажду, но и способствует снижению артериального давления, помогает при цинге, кори, подагре, остром ревматизме.

**ЧАЙ – молодые побеги
чайного куста.
Тонизирующий напиток.
Родина чая- Китай.**



ВИДЫ ЧАЯ



ЧЕРНЫЙ
ЗЕЛЕНый
ЖЕЛТЫЙ
КРАСНЫЙ

Инвентарь и посуда:

Чайник для кипячения воды,
чайник для заваривания чая,
ситечко для процеживания чая,
чайная ложка.



технологическая карта

Приготовление чая

Наименование продуктов	Количество продуктов	Последовательность приготовления	Посуда и инвентарь
Вода		Вскипятить воду. Обдать кипятком чайник для заваривания чая.	Чайник для кипячения воды 
Чай	2-3 ч.л.	Всыпать чай, залить кипятком на 1/3. Дать настояться 5-10 минут и долить чайник горячей водой до верха.	Чайник для заваривания чая. 

Как и самовар, заварочный чайник придуман европейцами.



В Средней Азии и других странах Востока обходятся без него

- Зеленый чай, например, заваривают в одном большом чайнике и понемногу наливают в пиалы.





- По русскому же обычаю в чашку наливают небольшое количество заварки и затем доливают кипяток.

Заварочный чайник связан с особым предметом сервировки - грелкой.

- Это колпак из теплой ткани, который надевали на чайник для сохранения заварки в горячем состоянии.



Грелки делали в виде петухов,



матрёшек,



и других разнообразных видов





- Часто грелки представляли собой шедевр рукоделия и были гордостью каждой хорошей хозяйки. Грелки для чайников дарили друзьям к различным праздникам.

**Не меньшей гордостью
хозяйки, чем самовар, был и
чайный сервиз**



Материал, из которого делают чайные сервизы (фарфор, фаянс), — прекрасная основа для художественной росписи.



***Посуда русских фарфоровых заводов
украшает витрины многих музеев мира.***

Эрмитаж



Слава Императорского



и Кузнецовского заводов



*ничуть не меньше известности
изделий Фаберже.*



КОФЕ

- Первооткрывателем удивительных свойств кофе считается эфиопский пастух Кадди. Как – то он решил отдохнуть возле зарослей кофейного дерева. Юноша заметил, что козы после поедания плодов кофе становятся бодрее и игривее. Он последовал их примеру и попробовал кофе, после чего ощутил необыкновенный прилив сил.

КОФЕ

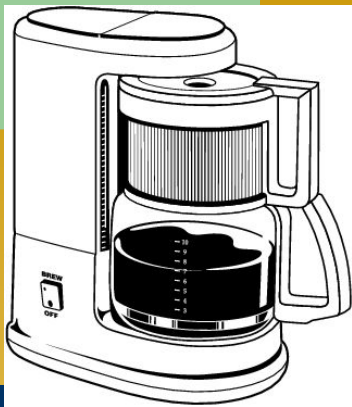
**Кофе – зерна
кофейного
дерева.**



**Кофе – бодрящий
напиток.**

**Родина кофе -
Бразилия**





Виды кофе



в зернах

МОЛОТЫЙ

растворимый



КАКАО

- Семена какао были впервые привезены в Европу в 1520 году завоевателем Мексики Эрнаном Кортесом. Ацтеки использовали семена какао для приготовления особого тонизирующего напитка. Свой «чоколатль» ацтеки пили без сахара или мёда, но с перцем и ванилью. Затем какао стали выращивать в Венесуэле, Вест – Индии, а с 18 века и в Бразилии.



КАКАО – какао-бобы шоколадного дерева. Какао – калорийный вкусный напиток. Растет в тропических лесах Америки.

Их используют для получения какао-масла (применяется в кондитерской промышленности, для приготовления лечебных свечей, мазей, губной помады), шоколада и порошка-какао.



Закрепление изученного материала

1. Какие виды бутербродов ты знаешь, в чем их отличие?
2. Какие продукты можно использовать для бутербродов?
3. Какие требования предъявляются к качеству готовых бутербродов?

Домашнее задание



Составить рецепт вашего любимого бутерброда?

