

Приготовление бутербродов.



Машталер Е.В.
Учитель технологии
МАОУ СОШ №29
Г. Калининград

Хлеб – один из самых удивительных продуктов природы, один из самых древних, самых надежных видов пищи на земле.

- «Хлеб наш батюшка», Хлеб – всему голова», «Хлебушка – калачу дедушка», «У кого хлеб родится, тот всегда веселится» - пословицы о хлебе.



Хлеб содержит:

- Белки - 5,5 – 9,5%
- Углеводы - 42- 50%
- Витамины группы «В» ,
- Минеральные соли – 1,4 -2,5%
- Органические кислоты.

Калорийность хлеба колеблется в пределах 180 – 410 ккал на 100Г продукта, усвояемость – 90 -94%

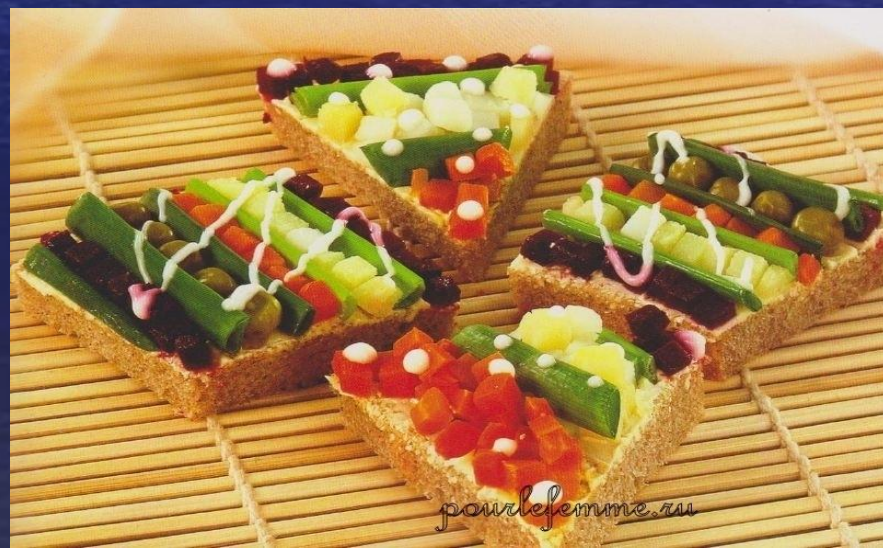
Бутерброд(немц.) – хлеб с маслом.

- По способу приготовления бутерброды делятся:
- Холодные и горячие
- Простые и сложные
- Открытые и закрытые
- Слоистые
- Закусочные



Формы бутербродов

- Круглая
- Овальная
- Треугольная
- Квадратная
- Ромбическая



По виду продуктов бутерброды бывают:

- Рыбные
- Мясные
- Сладкие
- Гастрономические



Открытый бутерброд



- Закрытый бутерброд



Горячие бутерброды •

- Горячие бутерброды

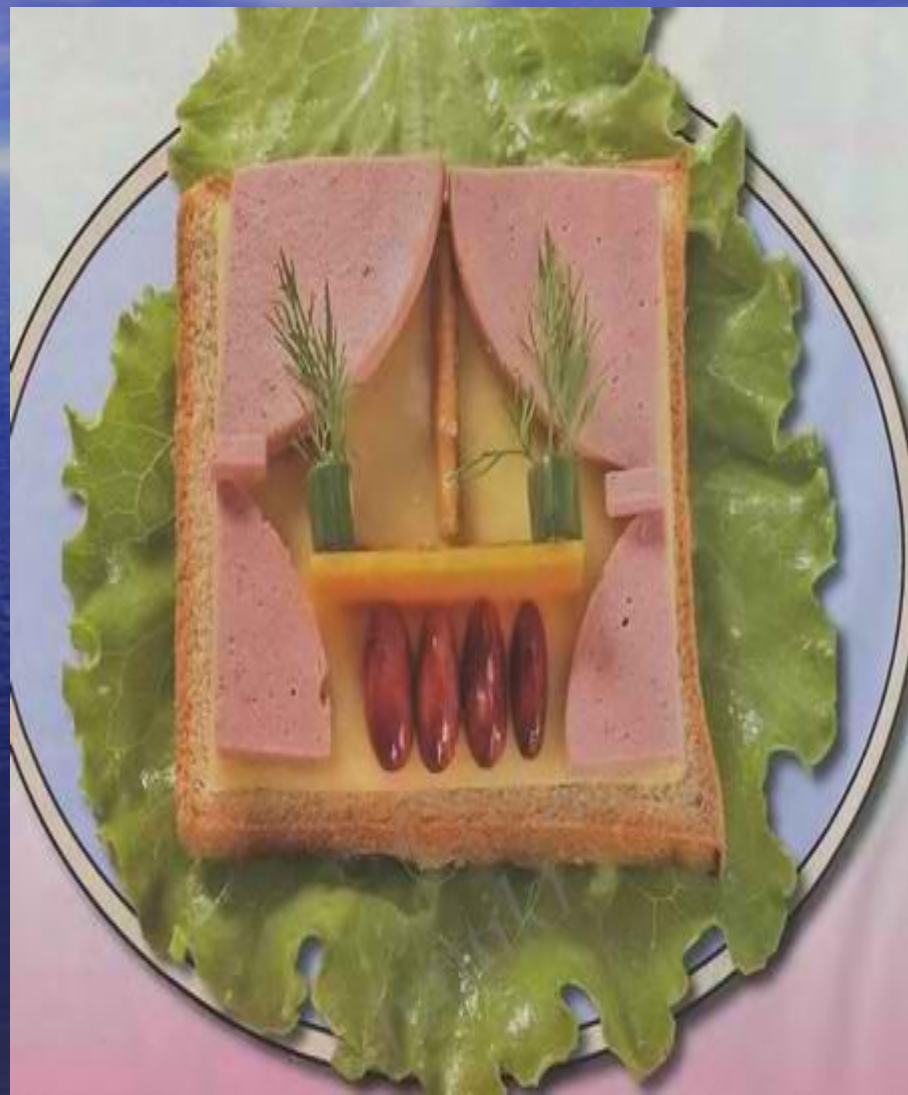
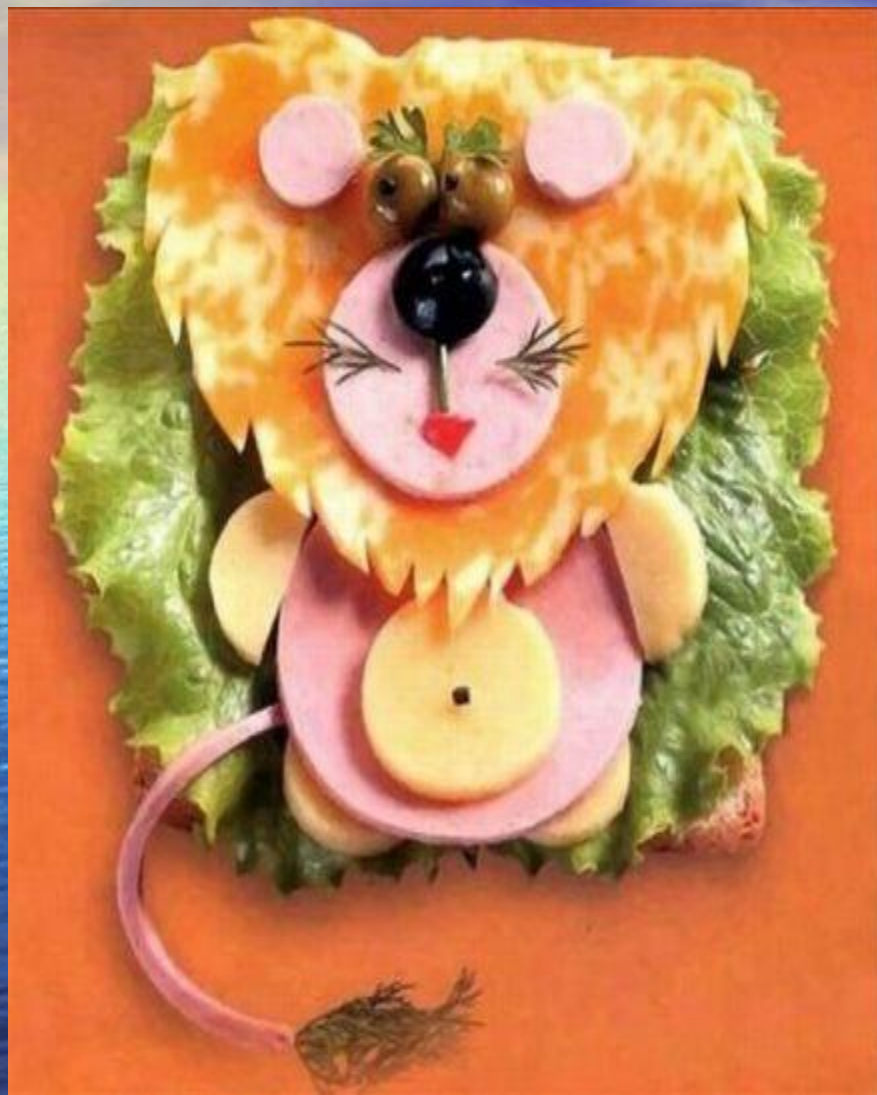


- Закусочные бутерброды(канапе)



Забавные бутерброды





Особенности приготовления бутербродов

- Хлеб нарезают тонкими ломтиками (1 - 1,5 см)
- Хлеб обильно покрывают продуктами
- На слегка черствый хлеб намазывают масло (майонез), укладывают продукты
- Бутерброды украшают (например, зеленью)
- Подают на блюде
- Хранят при температуре 4 -8 часов – 3 часа

Требования к качеству готовых бутербродов

- Горячие бутерброды должны быть определенной температуры
- Продукты, входящие в состав бутербродов, должны быть свежими
- Хлеб не должен быть слишком толстым или тонким
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктами

Закрепление

- 1.Какие виды бутербродов вы знаете?
- 2.Из каких продуктов приготавливают бутерброды?
- 3.Расскажите последовательность приготовления бутербродов?
- 4.Как хранят бутерброды? Какие сроки хранения их?

Домашнее задание

1. Приготовить на завтрак бутерброды. Получить оценку у родителей.
2. Выяснить какие бутерброды делают родители. Узнать рецепт их приготовления.

Поработали на славу и конечно всем нам браво!
На мой взгляд урок прошел не зря, вы с
задачей справились друзья!

