

# Презентация урока по технологии

## Кулинария 5 класс

### Бутерброды



Подготовила: Кабанова С.Н., учитель  
технологии МБОУ СОШ №2

# Бутерброд - это хлеб + одна или несколько начинок сверху



История же самого слова "бутерброд" пришло из немецкого языка. Произошло это слово от слияния двух других немецких слов ("butter" - "масло", "brod" - "хлеб").

**Хлеб - один из самых полезных продуктов.  
Хлеб употребляют в пищу даже когда он  
зачерствеет.**

Из хлеба можно приготовить различные бутерброды,  
из черствого хлеба - гренки и другие вкусные  
изделия.



**Для бутербродов используют всевозможные продукты: брынзу, сыр, яйца, отварное мясо, колбасу, ветчину, рыбу, огурцы, сладкий перец, соленья, масло, зелень и т.д.**



# По способу приготовления бутерброды делятся:



# Открытые бутерброды



**Открытые бутерброды смазывают тонким слоем масла и укладывают на него продукты. Бутерброд можно украсить зеленью петрушки, кружочком сваренного вкрутую яйца, ломтиками огурца, помидора, лимона или апельсина.**

# Закрытые бутерброды



Закрытые бутерброды готовят на мелкоштучных булочках (массой до 40 г) или помещают продукт между двумя кусками хлеба толщиной 0,5 см.

# Закусочные бутерброды



Закусочные бутерброды готовят на кусках обжаренного хлеба толщиной 0,5 см и шириной 6...5 см. Форма куска хлеба может быть разной - прямоугольной, квадратной, треугольной или фигурной. Закусочные бутерброды украшают, выпуская из кондитерского мешка взбитое сливочное масло или майонез.

# Горячие бутерброды



Для приготовления горячих бутербродов вместо хлеба можно использовать несладкое песочное тесто.

**Обычно бутерброды готовят  
непосредственно перед подачей на стол.**



Продукты входящие в состав бутербродов  
должны быть свежими.

# Рецепты приготовления бутербродов



# Бутерброд с жареной рыбой



Необходимые продукты:

хлеб - 4 ломтика

рыба жареная - 2 филе

хрен готовый - 3 ч. ложки

зелень петрушки - 4 веточки

маслины без косточек - 8 шт.

оливки - 4 шт.

лимон - 4 ломтика

# Бутерброд со скумбрией холодного копчения



Необходимые продукты:

хлеб - 4 ломтика

скумбрия холодного копчения (филе) - 8 ломтиков

огурцы свежие - 4 кружочка

помидоры - 4 дольки

масло сливочное - 2 ст. ложки

яйцо , сваренное вкрутую - 4 дольки

# Полосатый бутерброд с овощами



Необходимые продукты:

хлеб ржаной - 1 большой ломоть

морковь - 1 шт.

свекла вареная - 1 шт.

лук зеленый - 30 г

смесь масляная - 2 ст. ложки

горошек зеленый консервированный - 1 ст. ложка

сметана или майонез - 1 ст. ложки

соль

картофель отварной - 1 шт.

# Бутерброд с ветчиной



Необходимые продукты:

батон - 2 ломтика

ветчина - 100 г

масло сливочное - 20 г

яйцо - 1 шт.

огурцы маринованные - 1 шт.

спаржа консервированная - 6 стеблей

лук репчатый красный - 2 головки

горчица - 2 ч. ложки

зелень - 2 веточки

# Бутерброд с сыром и тыквой



Необходимые продукты:

хлеб ржаной - 4 ломтика

тыква - 100 г

сыр тертый - 3 ст. ложки

масло сливочное - 4 ст. ложки

зелень петрушки

листья зеленого салата

**Спасибо за внимание**



# Источники

[http://www.dietaonline.ru/community/post.php?topic\\_id=17372&page=39](http://www.dietaonline.ru/community/post.php?topic_id=17372&page=39)