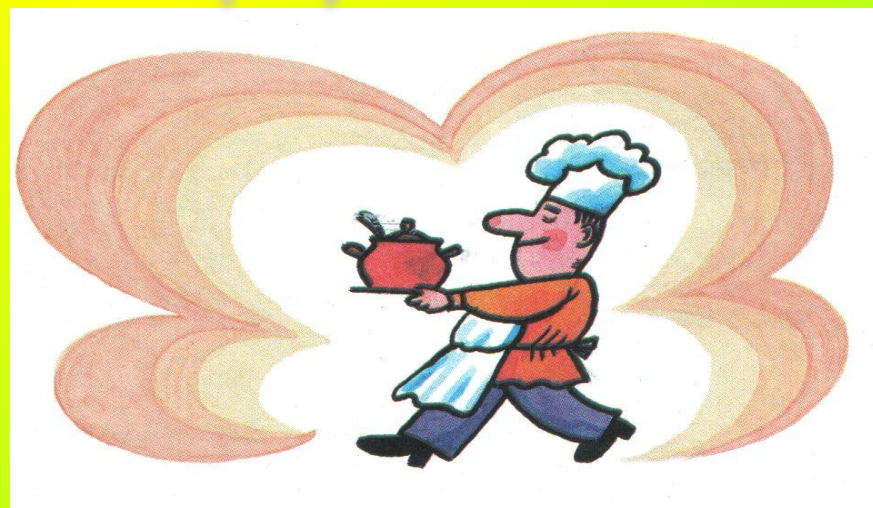




Тема:

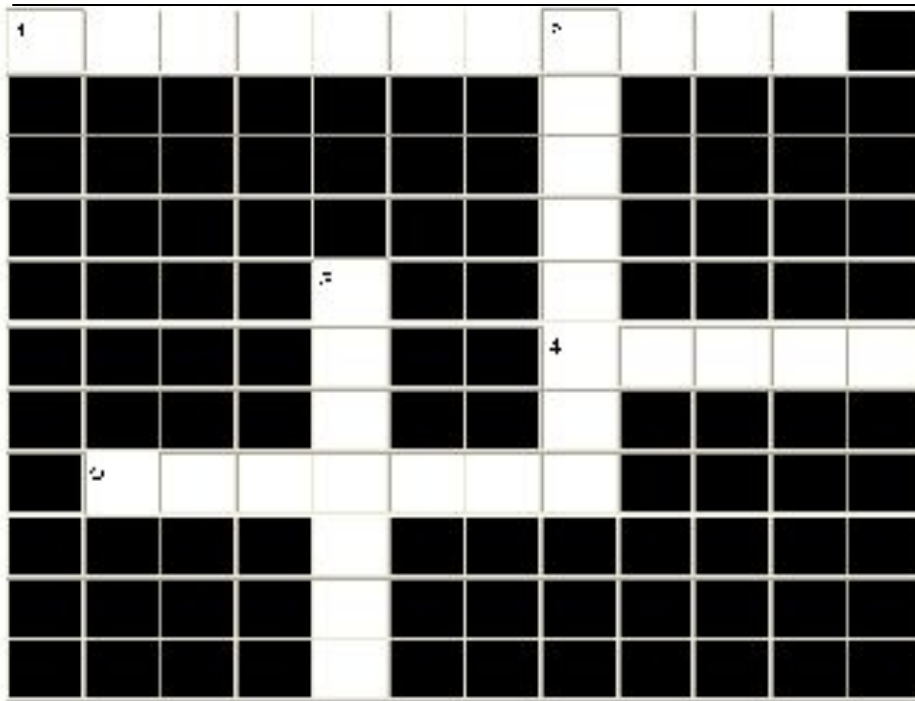
"БУТЕРБРОДЫ"



СЕГОДНЯ НА УРОКЕ:



кулинария.



По горизонтали:

- 1 Как называется яйцо, если его срок хранения не более семи суток.
- 4 Нагревание продукта в воде, бульоне, молоке или на пару, называется.....
- 5 продукт нагревается в жире или горячем воздухе, называется.....

По вертикали:

- 2 как называется яйцо, если срок его хранения более семи суток.

Как называется способ тепловой обработки, когда овощи сначала обжаривают, а затем заливают

- 3 небольшим количеством соуса или бульона, добавляют пряности, закрывают крышкой и доводят до готовности.

кулинария.



Что же такое бутерброд?

- **БУТЕРБРОД** – Ломтик хлеба с маслом, с сыром, колбасой, рыбой, икрой. (Толковый словарь русского языка С.И.Ожегова)
- **БУТЕРБРОД** - Butterbrod хлеб с маслом. Ломтик хлеба с маслом, сыром, колбасой и т. п. (Толковый словарь иностранных слов Р.С.Карпинская и др.)

БУТЕРБРОДЫ

ГРЕНКИ

из черствого хлеба

```
graph TD; A[из черствого хлеба] --> B[БУТЕРБРОДЫ]; A --> C[ГРЕНКИ]; A --> D[панировочные сухари]; A --> E[Непеченые кондитерские изделия];
```

The diagram features a central text 'из черствого хлеба' in a stylized purple font. Four arrows radiate from this central text to four surrounding rectangular boxes. The top-left box is cyan and contains 'БУТЕРБРОДЫ'. The top-right box is pink and contains 'ГРЕНКИ'. The bottom-left box is pink and contains 'панировочные сухари'. The bottom-right box is light blue and contains 'Непеченые кондитерские изделия'.

**панировочные
сухари**

**Непеченые
кондитерские
изделия**

рыба

помидор

сыр

масло

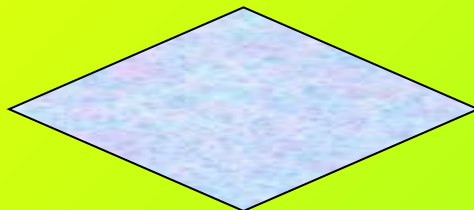
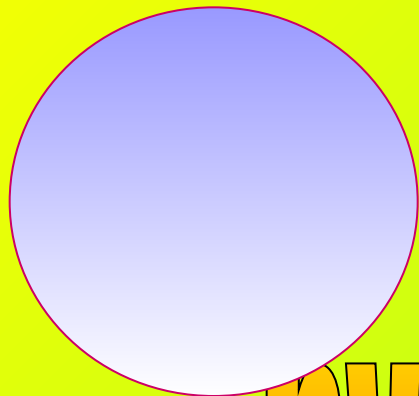
бутерброды

огурец

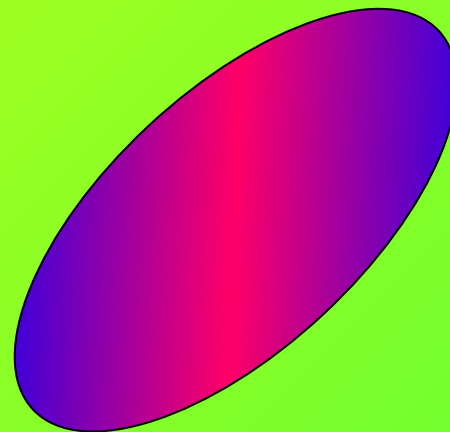
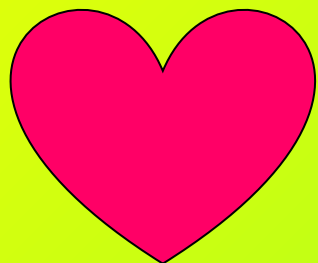
соления

яйца

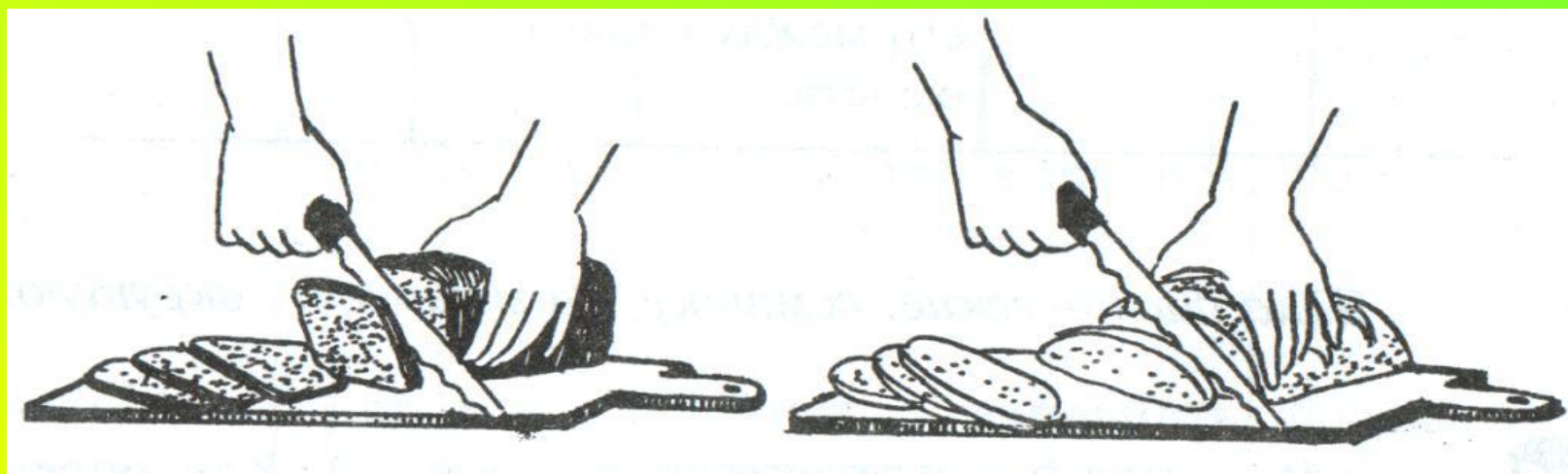
отварное мясо



бутерброды



**Чтобы бутерброды были вкусные,
хлеб нарезают тонкими ломтиками
(1-1,5 см)**



и обильно покрывают продуктами.

По способу приготовления бутерброды делятся на:

- Холодные и горячие;
- Открытые – когда продукт виден;



- Закрытые – когда продукт не виден (сэндвичи);



- Закусочные (канапе)- имеют небольшой размер.



Приготовление различных видов бутербродов имеет особенности:

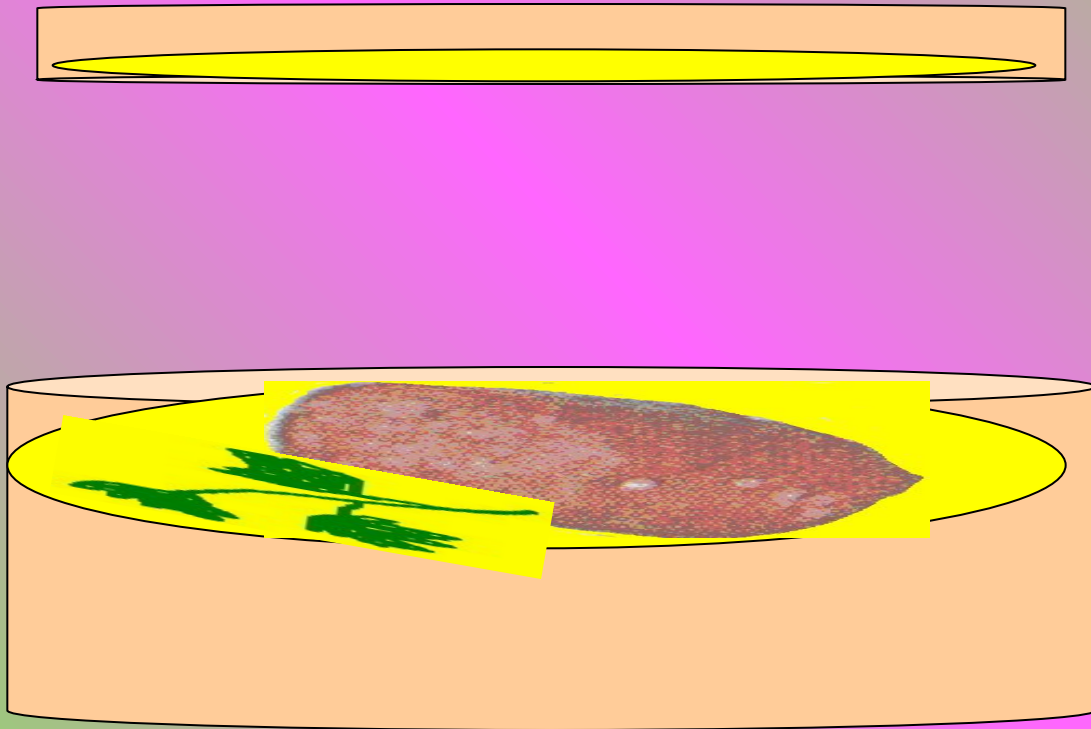
- *Открытые бутерброды*



Закусочные бутерброды (канапе):



Бутерброд сандвич:



Требования к качеству готовых бутербродов:

- Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед подачей;
- Горячие бутерброды должны быть определенной температуры;
- Продукты, входящие в состав бутерброда, должны быть свежими;
- Хлеб не должен быть слишком толстым или тонким;
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктами;
- Срок хранения бутербродов в холодильнике при температуре 4-8градусов – 3 часа

тест

Найди соответствие:

