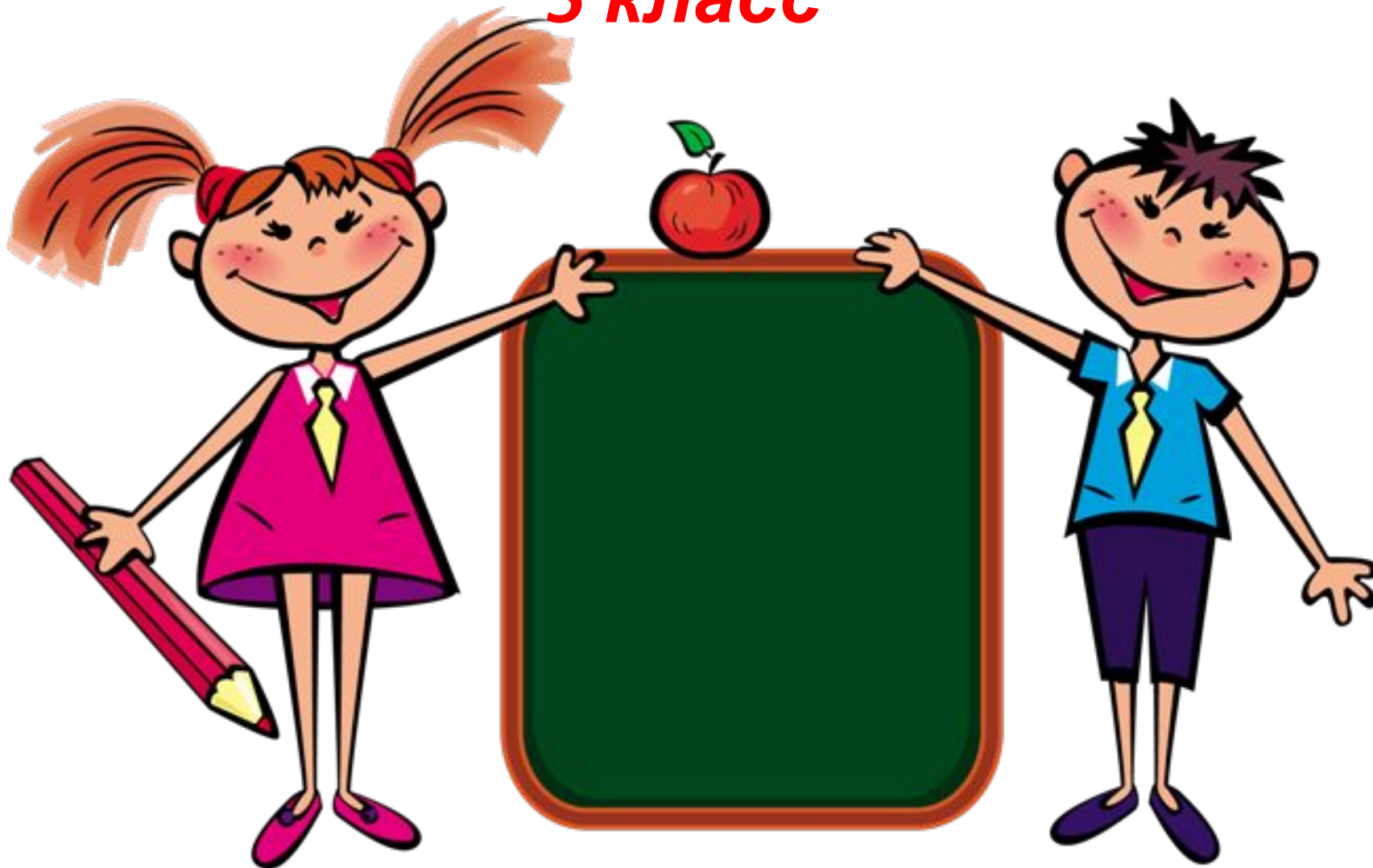


ТЕХНОЛОГИЯ

5 класс

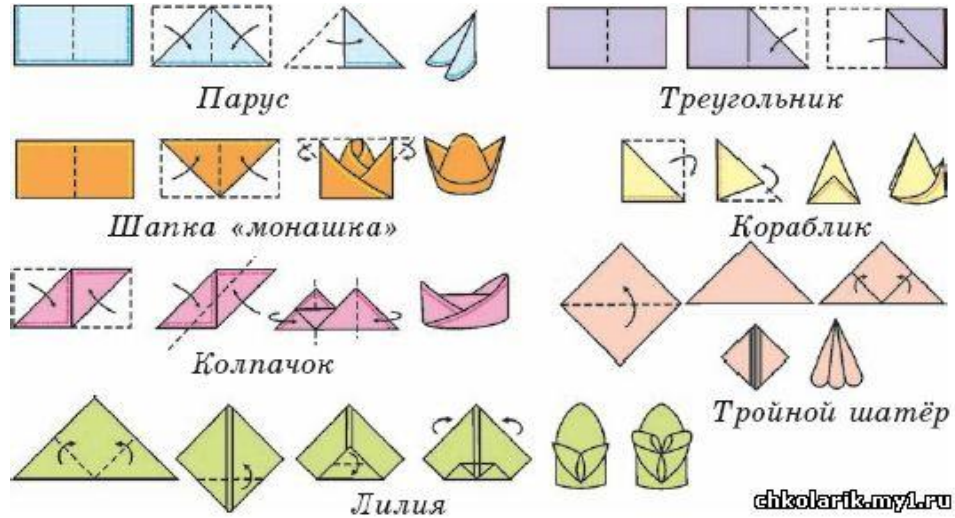


Учитель Осипова Екатерина Ивановна

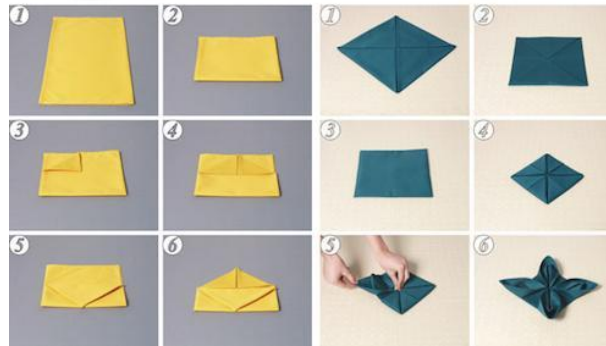
Домашнее задание

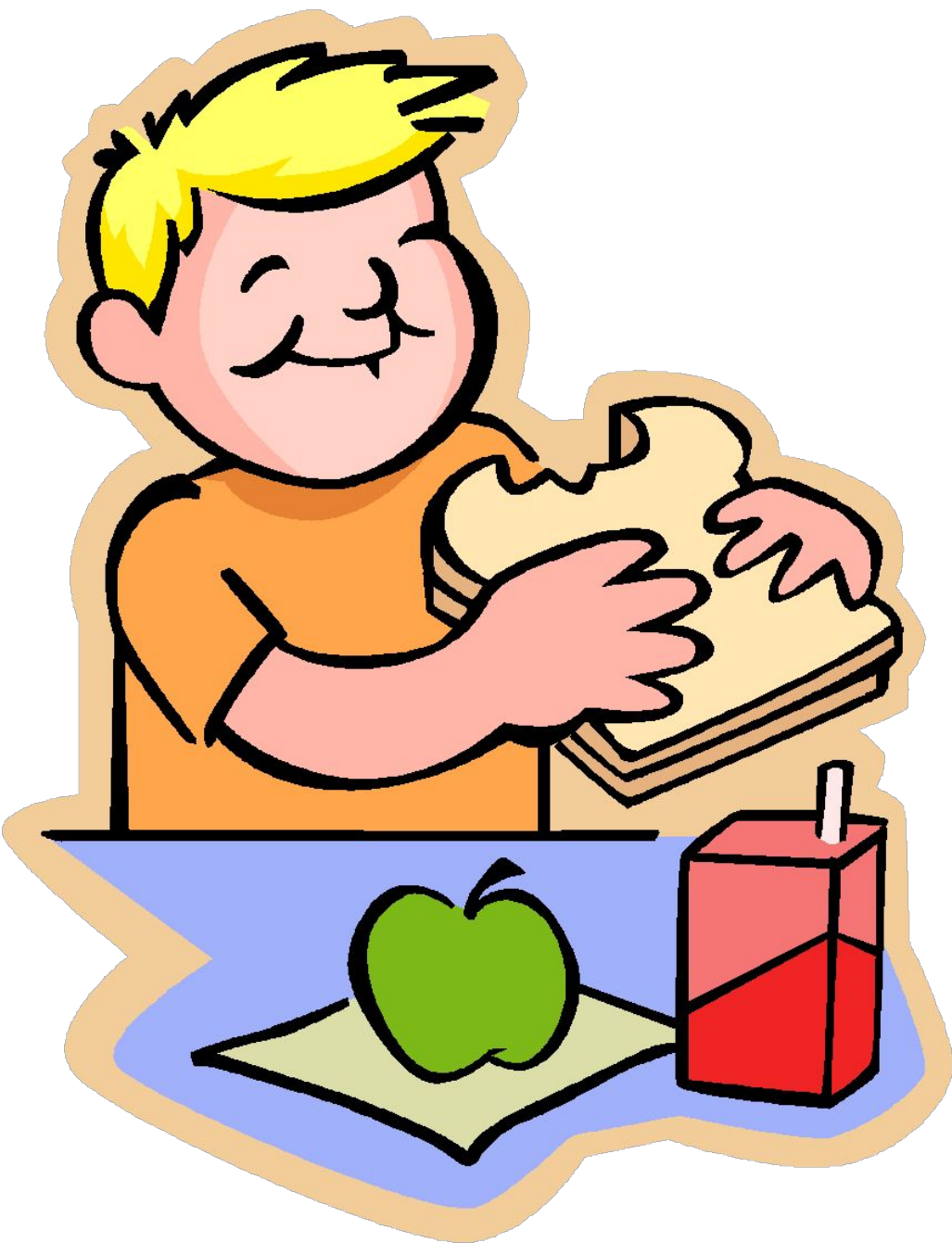
Памятка «Правила поведения за столом»

Сложить салфетку красивым способом



chikolartk.myl.ru

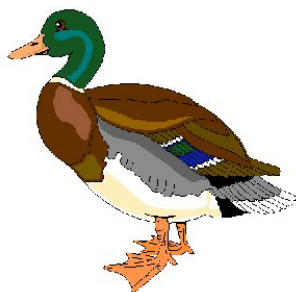




Завтрак съешь
сам, обед
раздели с
другом, ужин
отдай врагу.

Народная мудрость

Отгадайте слово

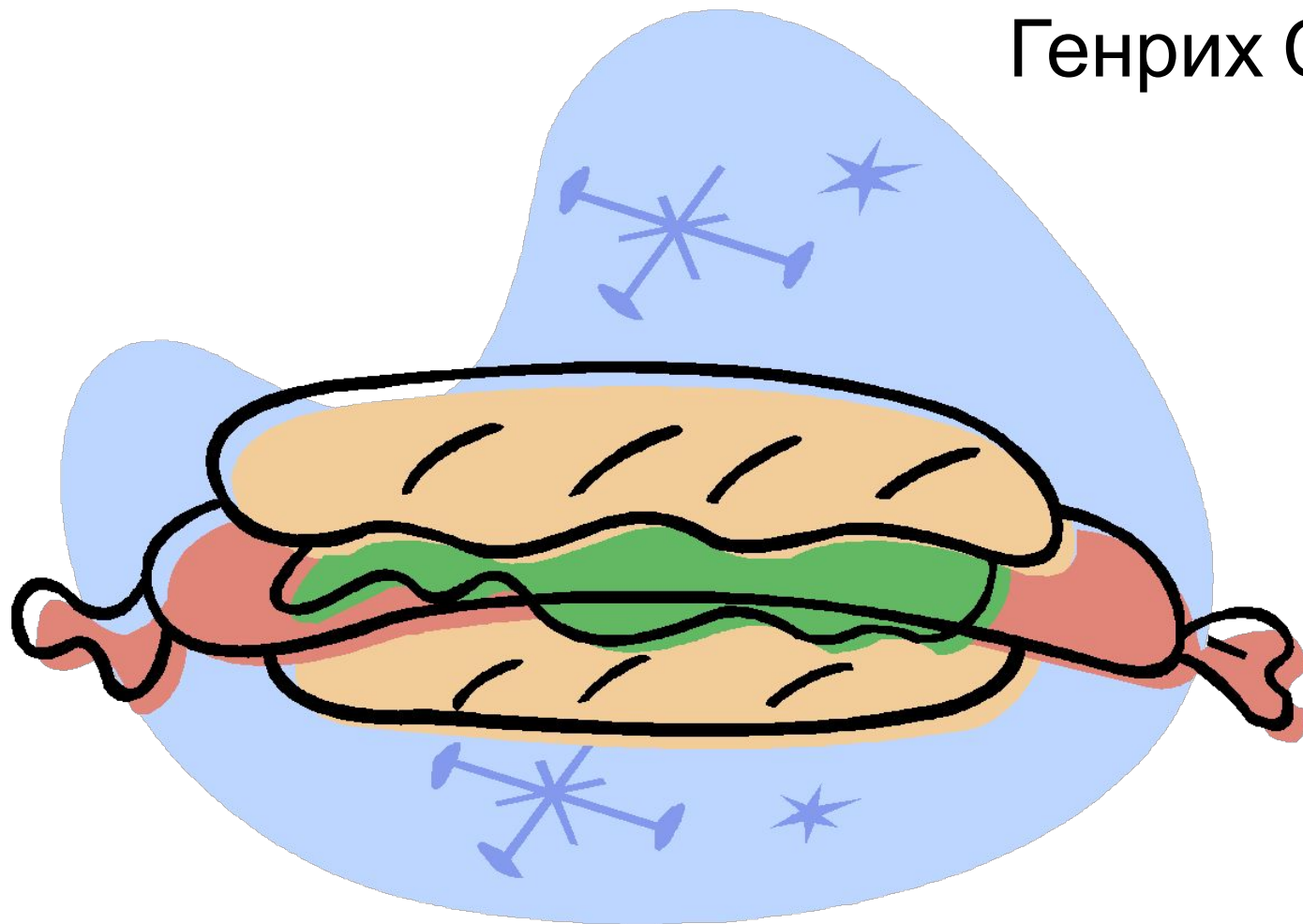


Бутерброды и горячие напитки



Чудак математик в Германии жил.
Он булку и масло случайно сложил.
Затем результат положил себе в рот
Вот так человек изобрёл бутерброд

Генрих Сапгир



Что такое бутерброд?

Бутерброд (нем.) – хлеб с маслом



Основа бутерброда – хлеб



Дополнение к основе –
сочетаемые по вкусу продукты,
бутербродные смеси и масла



Бутерброды используют как
самостоятельное блюдо или в
качестве закуски



- «Хлеб-всему голова»,
- «Будет хлеб-будет и обед»,
- «Хлеба ни куска, так и в тереме тоска»



Хлеб печет пекарь

Значение хлеба в питании человека

- Хлеб- главная пища человека и основа бутерброда
- Хлеб пекут из пшеничной, ржаной муки или смеси с добавлением воды, дрожжей и молока
- Хлеб лежит на первом ярусе пищевой пирамиды



Найди отличия

- Один продукт



- ПРОСТОЙ

- 2 или несколько



- СЛОЖНЫЙ

Чем отличаются?

- Открытый



- закрытый



В чем разница?

- холодный



- горячий



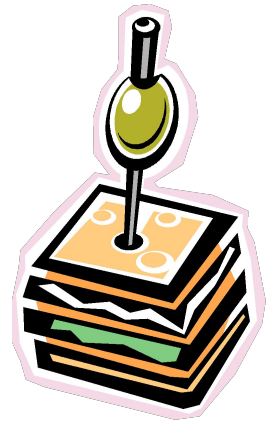
Закрытые (Сандвичи)



Готовят из 2 половинок хлеба(булочки):
на хлеб кладут продукты и закрывают
вторым ломтиком хлеба (иногда корочки
обрезают),
- бывают однослойные, двухслойные,
многослойные,
- используют для похода, в дорогу, в
школу



Закусочные (канапе)

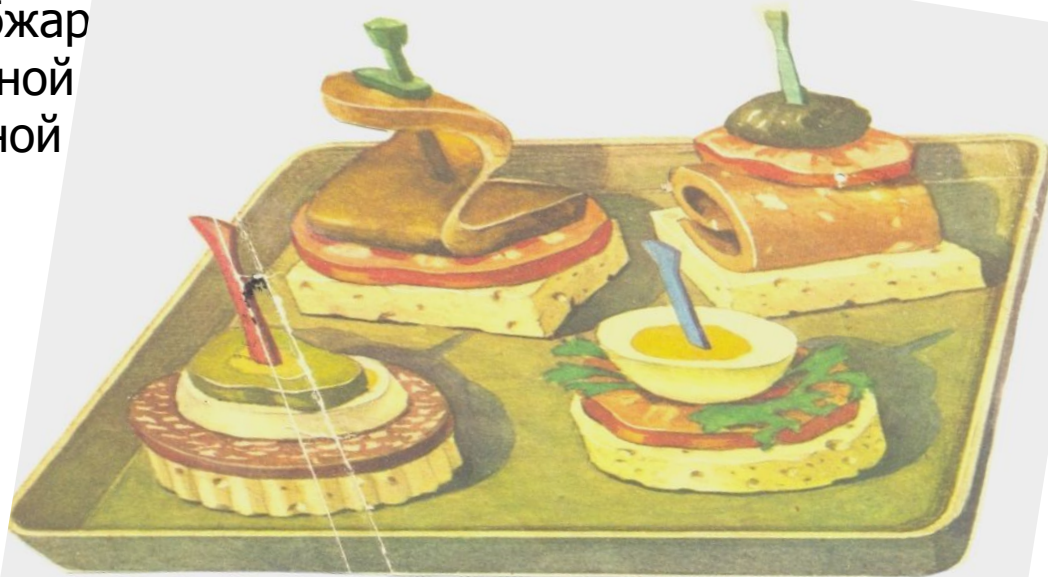


Канапе – это маленькие бутерброды (3х3 см), которые можно приготовить из разных имеющихся продуктов: масла, яиц, колбасы, сыра, овощей, паст, паштетов.

Готовят на
фигурных
ломтиках хлеба

(мож
предвари
обжар
толщиной
шириной

Такой бутерброд
закрепляется **шпajжкoй**
и используется в качестве
закуски



Горячие бутерброды

Такие бутерброды подают и употребляют в **горячем виде**.



1) запекают в духовке



2) жарят на сковороде



Классификация бутербродов



а



б



в



г



д



е



ж



з

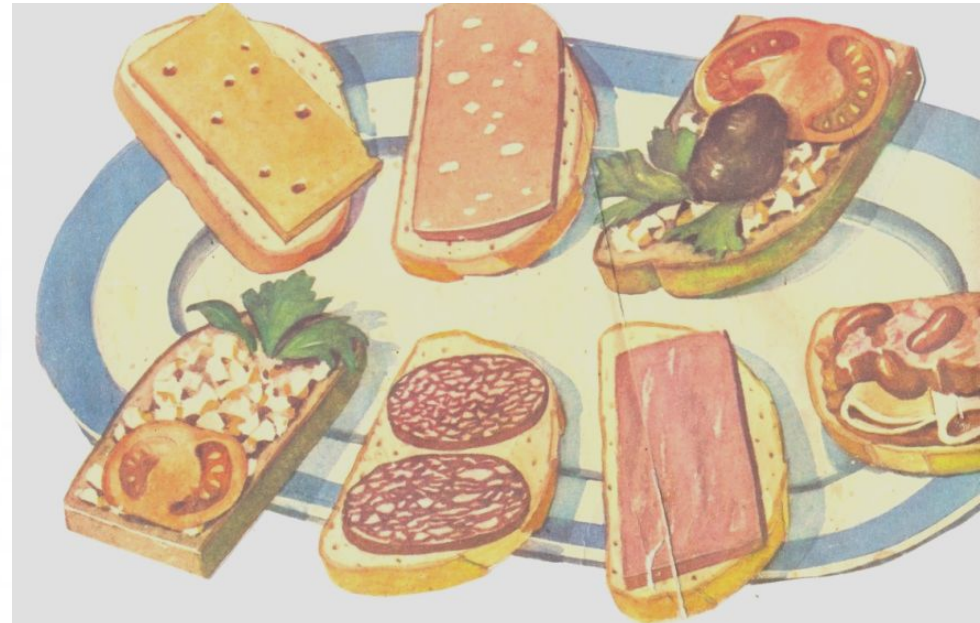


и

а — открытые; б — закрытые однослойные; в — закрытые многослойные; г — канапе; д — тартинки; е — волваны; ж — тарталетки; з — бутерброды рулеты; и —

Используемые продукты

- Мясные
- Рыбные
- Овощные
- Сладкие (мед, варенье)
- Молочные (сыр, творог)



Инструменты и приспособления

- Ножи
- Разделочные доски с маркировкой
- Шпажки
- Формочки



Инструменты и приспособления для приготовления бутербродов



Нож для нарезки хлеба

Нож для нарезки сыра



Нож для нарезки колбасы



Нож для масла



яйцезрезка



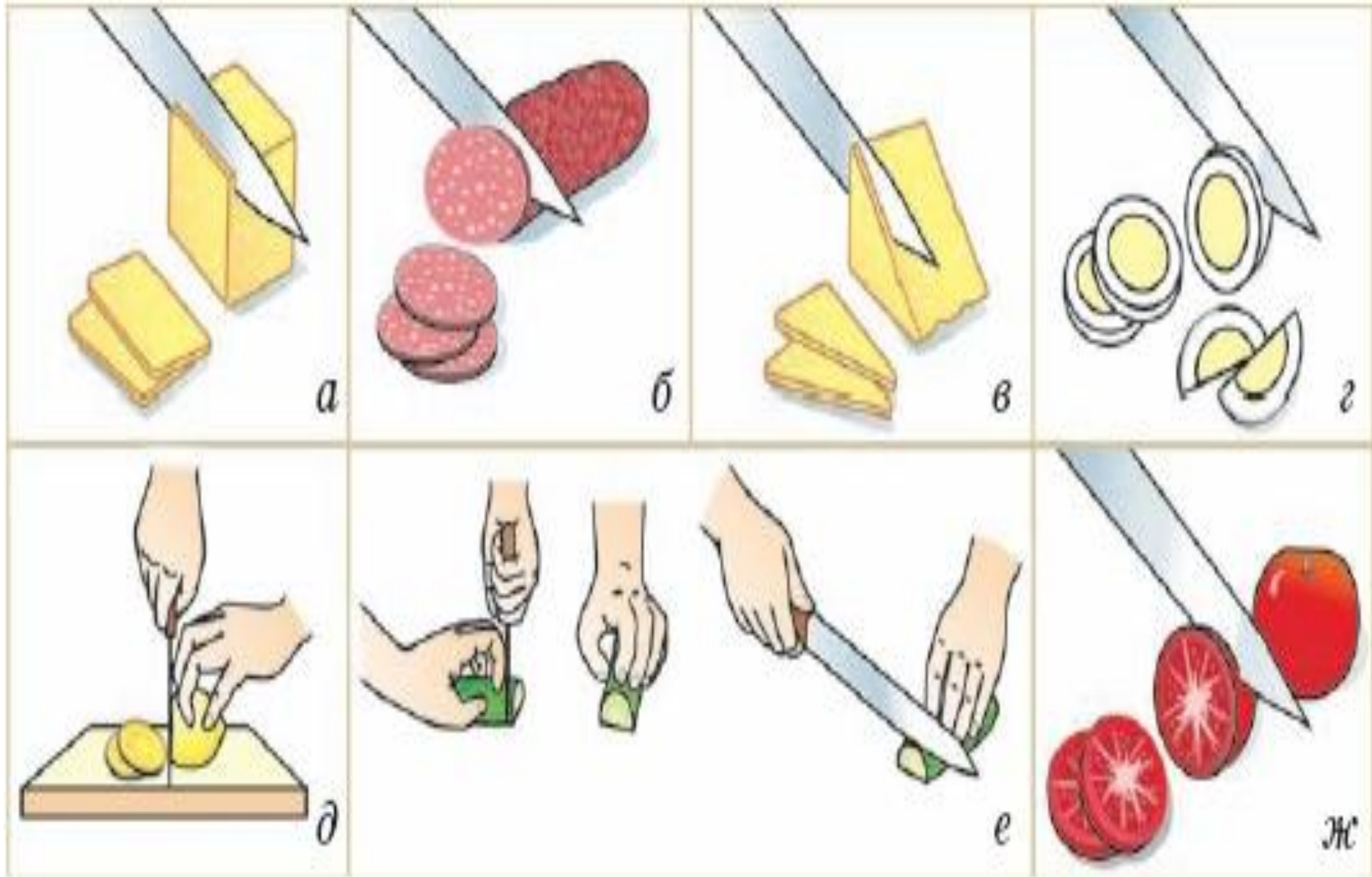
Разделочная доска

Современное оборудование для кухни

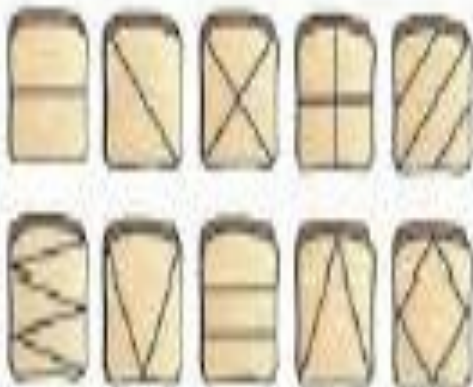
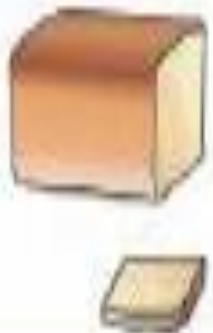
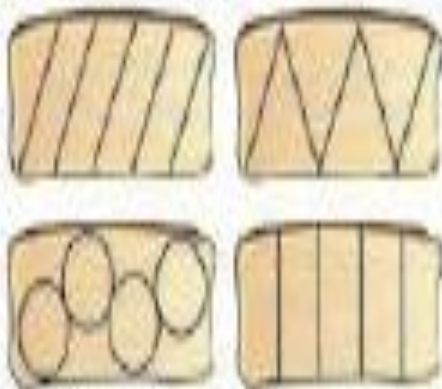


*а — ломтерезка б — бутербродница
в — сэндвичница г — тостер*

Способы нарезки



Способы нарезки



Требования к готовым бутербродам

Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед подачей.

Горячие бутерброды должны быть определенной температуры.

Продукты, входящие в состав бутербродов, должны быть свежими.

Хлеб не должен быть сильно тонким или толстым.

Хлеб должен быть полностью покрыт продуктом.



Украшение бутербродов - карвинг



ЗАВТРАК СПОРТСМЕНА



ЗАВТРАК ВОДИТЕЛЯ



ЗАВТРАК ПРОГРАММИСТА



ЗАВТРАК СТРОИТЕЛЯ



ЗАВТРАК ГРИБНИКА



ЗАВТРАК УЧИТЕЛЯ



ЗАВТРАК ИНСПЕКТОРА



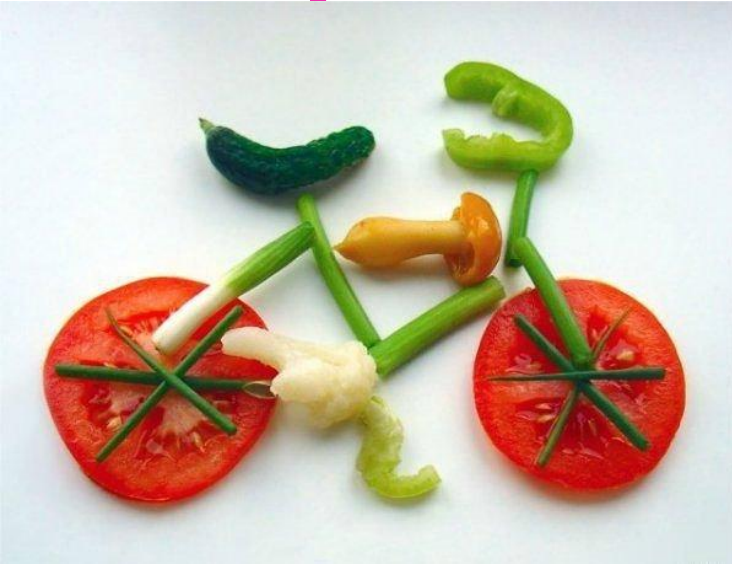
ЗАВТРАК
ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНИКА



ЗАВТРАК НАТУРАЛИСТА



Креативные бутерброды



Что такое напиток?

Современный словарь объясняет значение слова «напиток» как продукт, предназначенный для питья.



Слово «напиток» произошло от слова «напитать», т.е. накормить, насытить.

С молоком, лимоном, медом,
С тортом, или бутербродом,
Иди скорей друзей встречай
Наливай всем вкусный...



- Чай пить – приятно жить.
- Выпей чайку – позабудешь тоску.
 - С чая лиха не бывает.
- Устал – пей чай; жарко – пей чай; хочешь согреться - пей чай!
- Если чай не пьёшь, где силы берёшь?



ЧАЙ

- Чай – один из самых древних напитков, употребляемых человеком. Родина чая – Китай. Молодой листочек по – китайски называется «тцайей». Отсюда и произошло слово «чай».



Первые упоминания о чае в китайских летописях появились 4700 лет тому назад.



Бодрит дух, повышает активность мозга, улучшает память;

В России чай появился в 1637 году. Его привёз и подарил царю Михаилу Фёдоровичу русский посол боярин Василий Старков.



Виды чая

Зелёный
чай



Чёрный
чай



Белый
чай



Жёлтый
чай



Классический способ заварки чая

1. Ополоснуть чайник горячей водой.
2. Засыпать чай, исходя из нормы 1 чайная ложка на стакан воды для черного чая, 1,5-2 чайные ложки для зеленого чая.
3. Чайник на $2/3$ залить крутым кипятком, одновременно помешивая чайной ложкой.
4. Затем накрыть чайник полотенцем или салфеткой и дать ему постоять 4-5 мин.
5. После этого, когда чай настоится, доливают его кипятком и еще раз на несколько минут чайник закрывают полотенцем



Крепкий, горький, ароматный
Ждёт в фарфоровых объях.

Поднимает тоекратно
Волю, тонус. Как приятно!



Коф

Кофе — напиток, изготавливаемый из жареных семян (зерен) нескольких видов растений, относящихся к роду Кофе (Coffea)

Кофе содержит серотонин, который часто называют «гормоном счастья».



Двух чашек в день будет достаточно для профилактики депрессии, а одна чашка просто поднимет



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.



Первооткрывателем
удивительных свойств кофе
считается эфиопский пастух
Калди.

Капучино (Cappuccino)



Латте (Latte)



Глясе (Iced)



Мокачино (Moccacino)



Последовательность приготовления кофе

1. Зерна кофе размолоть.



2. Варить до закипания либо в кофеварке, либо в турке.



3. Подавать в кофейных чашках (можно с молоком, сливками).



Очень я его люблю,
Утром с молоком я пью,
Но не кофе и не чай,
Ну-ка быстро отвечай!



КАКАО

Семена какао
были впервые
привезены в
Европу в 1520 году
завоевателем
Мексики Эрнаном
Кортесом.



Ацтеки
использовали
семена какао для
приготовления
особого
тонизирующего



Последовательность приготовления

1. Вскипятить
молоко



2. В чашке
размешать
порошок какао с
сахаром,
добавить теплой
воды и все
размешать



3. Влить в кипящее
молоко, довести

Требования к приготовлению

напитков

- Напитки готовят непосредственно перед употреблением.
- Нельзя использовать чайную заварку 3-4 часа или на следующие сутки после приготовления.
- Готовый кофе подают горячим или холодным, но не теплым.
- Цвет напитка должен быть, если это чай, красно – коричневым или зеленоватым, если кофе – темно – коричневым.
- Напиток должен быть прозрачным.



Техника безопасности на кухне



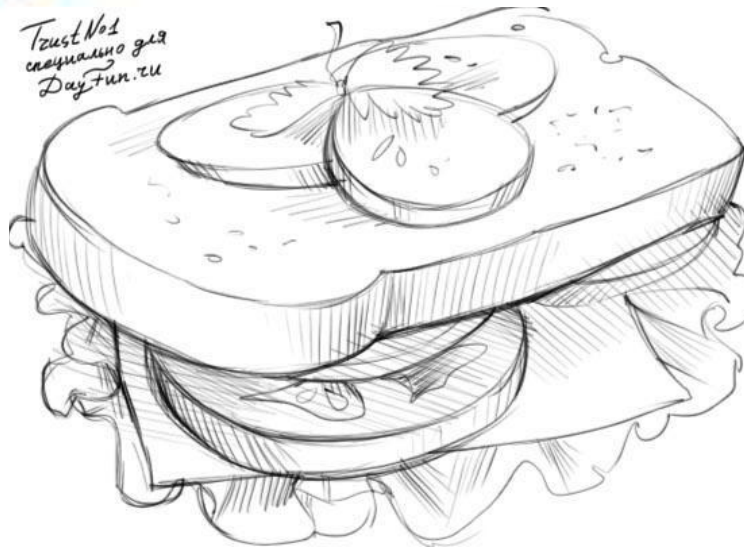
Практическая работа

Приготовление бутербродов и горячих напитков



Домашнее задание

Придумать эскиз бутерброда и горячего напитка, дать название



Критерии оценки

- Аккуратность выполнения работы
- Соблюдение техники безопасности
- Выполнение работы в срок
- Творческий подход



Итоги урока



Домашнее задание

- 1. Учить записи в тетради*
- 2. Придумать эскиз бутерброда и горячего напитка, дать название*

