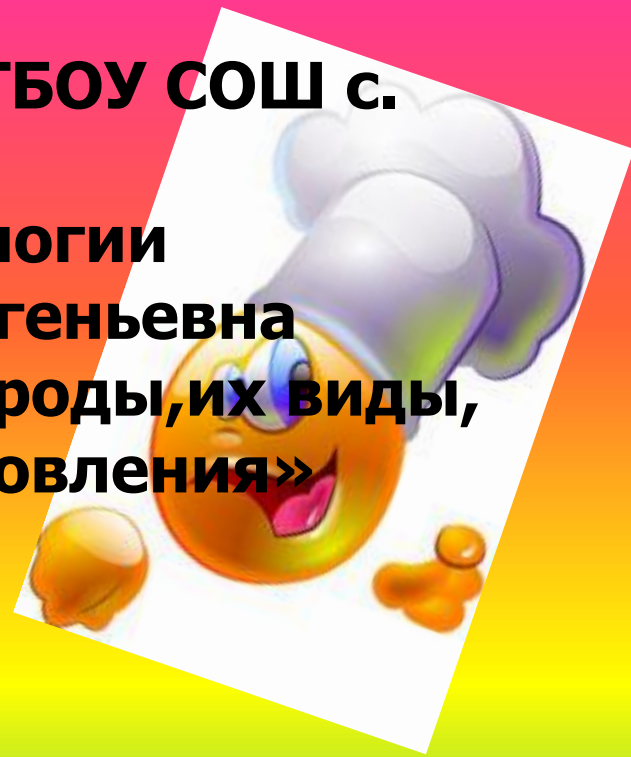




**Ташлинский филиал ГБОУ СОШ с.
Узюково**
Учитель технологии
Рузанкина Анна Евгеньевна
**Открытый урок «Бутерброды, их виды,
технология приготовления»**



Бутерброды



Цель урока:
Изучить **НОВЫЙ** вид
бутербродов. Научить
готовить закусочные
бутерброды (канапе)



Познавательные сведения

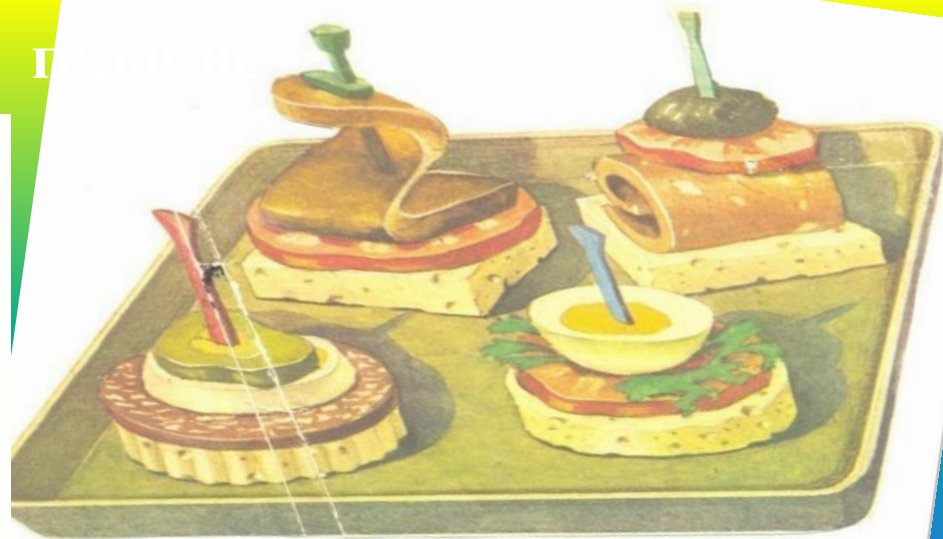
Бутерброд (нем.) – хлеб с маслом

Основа бутерброда – хлеб

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

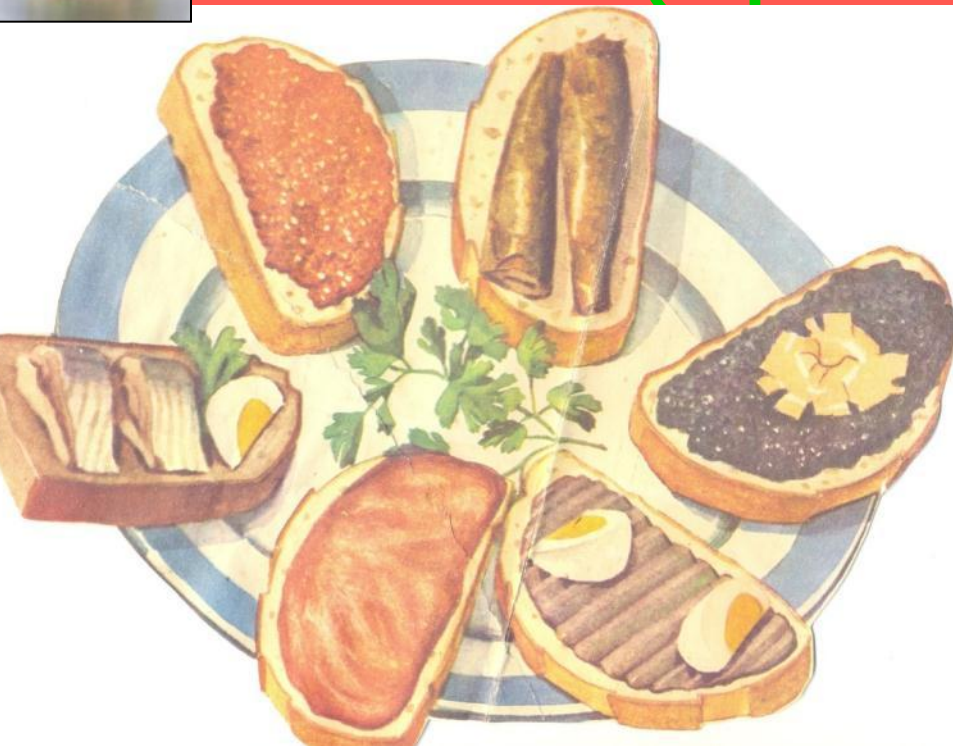
Бутерброды используют как самостоятельное блюдо или в качестве закуски

Виды бутербродов





Открытые (простые и сложные)



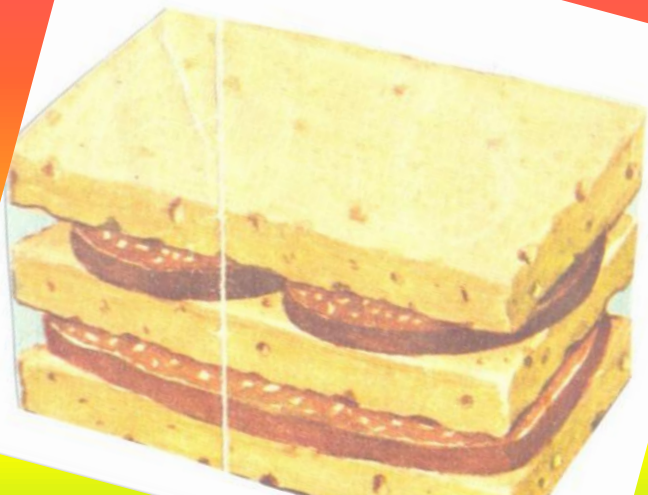
Бутерброды готовят на пшеничном и ржаном хлебе
-Хлеб нарезают толщиной 1см.
-Украшают зеленью или украшением из продуктов, имеющих яркую окраску.

Для **простых открытых** бутербродов используют 1 - вида продуктов;
Для **сложных**: несколько видов продуктов.





Закрытые (сандвичи)



**Готовят с помощью винок хлеба
(сэндвичи):**

**Хлеб кладут продукты и закрывают
вторым ломтиком хлеба (иногда
корочки обрезают),
делают однослойные, двухслойные,
многослойные,
используют для похода, в дорогу,
в школу**



Закусочные (канапе)

Готовят на фигурных
ломтиках хлеба
(можно предварительно
обжарить)



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



Горячие (гренки, тартинки)

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



Готовят 2 способами:
1) запекают в духовке
2) жарят на сковороде



Требования к качеству готовых бутербродов

Бутерброды готовят непосредственно перед подачей,

Хлеб не должен быть слишком толстым или слишком тонким,

Хлеб должен быть полностью покрыт продуктом,

Хранить бутерброды в холодильнике не более 3 часов.

Продукты, входящие в состав бутерброда, должны быть свежими



Простой



Сложный



Закрыты́й



Новый вид бутербродов – закусочные *КАНАПЕ*





Бутерброды канапе на палочках-шпажках

Веселые бутерброды





























СКАНВО

РД



| | | |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
|---|---|---|

Правила безопасной работы при пользовании ножом и кухонными приспособлениями

1. Опасности в работе:

порезы;

травмы рук;

ушибы.

2. Что нужно сделать до начала работы:

подготовить инструменты и приспособления к работе.

3. Что нужно делать во время работы:

работать только хорошо заточенным ножом;

пользоваться ножом осторожно;

передавать нож (вилку) только ручкой вперед;

не поднимать нож высоко над разделочной доской;

4. Что нужно сделать по окончании работы:

вымыть, просушить и убрать инструменты и приспособления.

5. Во время работы нельзя ходить по кабинету с инструментами в руках.

По окончании работы убрать рабочее место.



Практическая работа № 1

1. Приготовление открытых бутербродов с (колбасой)

1. Нарезать хлеб ломтиками - 1 см.
2. Намазать ломтик хлеба сливочным маслом
3. Положить на хлеб, смазанный маслом, колбасу, так чтобы закрыть всю поверхность хлеба.
4. Украсить бутерброды зеленью, уложить на блюдо или тарелку и подать на стол.

2. Приготовление закрытых бутербродов с (сыром)

1. Нарезать хлеб ломтиками – 1 см.
2. Намазать ломтик хлеба сливочным маслом.
3. Положить сыр на один ломтик хлеба и накрыть вторым ломтиком.
4. Украсить бутерброды зеленью.



На урок мы принесли
Хлеб, колбаску с маслом
И сейчас мы смастерим
Бутерброд прекрасный.



Хлеб по- тоньше нарезаем,
мажем маслом густо
И колбаской украшаем, все
должно быть вкусно
Сыр с петрушкой
добавляем, так и просится
все в рот
Вас отведать приглашаем,
наш вкуснейший
бутерброд.

Приятного аппетита!

Домашнее задание



Приготовить закусочные бутерброды канапе.
Составить инструкционную карту вашего любимого бутерброда и описать в рабочей тетради технологическую последовательность приготовления.

Родителям выставить оценки в дневник.

Литература для учителя:

- *Учебник «Технология» для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений.*
- *Под редакцией В.Д. Симоненко*
- *Москва Издательский центр «Вентана-Граф»
2013 г*