

Тема: Бутерброды. Горячие напитки.(2 часа)

Цель: Ознакомить учащихся с технологией приготовления бутербродов и горячих напитков.

Задачи:

Обучающие:

1. Познакомить учащихся с историей появления хлеба;
2. Рассказать о классификации бутербродов и технологии их приготовления;
3. Ознакомить учащихся с горячими напитками;

Развивающие: способствовать развитию логики мышления, наблюдательности, познавательного интереса, воображения;

Воспитательные: воспитывать аккуратность, бережливость, усидчивость.

Оборудование:

Для учителя: наглядный материал (схемы, таблицы, рисунки), учебник.

Для учащихся: учебник, рабочая тетрадь

План урока:

1. организационный момент
2. проверка домашнего задания
3. изложение нового материала
4. подведение итогов
5. задание на дом

Этапы урока	Ход урока		Замечание
Орг. момент			
Проверка домашнего задания	В начале урока вам было задано написать эссе на тему: «Бутерброды и горячие напитки». Проверить, как вы усвоили тему прошлого урока. Мы проведем тест на оценку. В конце сегодняшнего урока вы узнаете, когда был изобретен шифр. На листах дан ключ к шифру. Попробуйте им и угадайте, что зашифровано.		Результаты
Изложение нового материала	Получилось?	Бутерброды и горячие напитки	

а-ние	его сегодняшнего урока БУТЕРБРОДЫ И НАПИТКИ. Запишите тему урока и тетрадь. Сегодня мы с вами поговорим о е виды бутербродов существуют, как их готовить, а также о том какие бывают напитки		
териал	является одним из видов такой закуской. То есть бутерброды подают как дополнение к какому-то из основных, мясу, рыбе. Сам по себе бутерброд лишь утолит голод на короткое время, поэтому одними бутербродами неверно и даже вредно кормить желудок. Но узнать, как их приготовить, интересно. Бутерброды – это закуска, помещенная на хлеб. Откуда к нам пришло слово бутерброд? Слово происходит из двух немецких слов – «брот» (хлеб) и «масло», т.е. хлеб, намазанный маслом. Бутерброд с маслом – самый простой, но сегодня вы узнаете, чем еще можно намазать хлеб. Ну а основа бутерброда – кусочек хлеба остается неизменной. Какую историю появления хлеба? Считают, что хлеб появился 15 тысяч лет назад. Жизнь предков была не легкой. Их жизнь была связана с тем, что они искали себе пропитание. В поисках пищи они и обратили внимание на дикие растения. Эти злаки являлись основными продуктами питания. Люди заметили, что брошенные в землю зерна прорастают в 10 раз больше, и что на влажной и влажной земле урожай лучше. Хлеб имел вид жидкой каши, ее до наших дней варят в Африке. Чтобы добывать огонь, древние люди собирали зерно, что способствовало лучшему проращиванию зерен от плевел. Случайно человек заметил, что такие зерна вкуснее, если их замочить в воде. Однажды во время приготовления жидкой каши, часть ее вылилась на горячую землю и превратилась в горячую лепешку. Египтяне научились печь хлеб из пророщенного теста. По недосмотру раба, тесто не оплодотворилось, но он все же рискнул испечь лепешки. И		

	дивление они получились пышными, и румяными, он дольше сохранялся и аивается организмом человека. время хлеб считался деликатесом и его только по случаю, какого-нибудь . Так же уважительно относились к тому, к. Мастера-хлебопеки держали рецепты передавали из поколения в поколение. хлеб издавна считался главным. Если к приезжал добрый гость, существовала встречать его хлебом и солью. наете пословицы и поговорки о хлебе? каша – пища наша; сколько ни думай, беба-соли не придумашь; без соли – не з хлеба – не сытно; беда не беда, коли да вода) из поколения в поколение передавалось ное отношение к хлебу. Русским людям, выращивали хлеб в стране с суровым хлеб всегда доставался нелегко. существовали правила обращения с нельзя было бросать хлеб, оставлять его, выбрасывать его, наступать на него. хлебе заложен труд многих людей: ца, агронома, машиностроителя, химика, одавца. Вот как много людей трудилось водством хлеба, поэтому и мы должны к нему с уважением. Хлеб – наш постоянный друг, даже когда зачерствеет. ого хлеба можно приготовить различные ы, гренки и другие вкусные изделия. ы, приготовленные из черствого хлеба, раняют форму. стол не обходится без закусочных ов. ли, что бутерброд переводится как хлеб ий маслом, а какие продукты еще можно ать для приготовления бутербродов?	ему голова, ржаной – наш ой. ыбу, сельдь, сыр, сырки, паштеты, пасты, едочное и сырное убленную сельдь, щи и вальной, кой, ой, квадратной.	
--	--	--	--

	мы можно сделать бутерброды? ной нарезки хлеба используют формочки ия. <u>у приготовления</u> бутерброды делятся: ие и горячие, ие и закрытые, ные. <u>продукта</u>: ясные, сладкие. чтобы бутерброды были вкуснее, хлеб тонкими ломтиками (1 – 1,5 см) и окрывают продуктом. ение различных видов бутербродов и особенности. бутерброды (гренки). Горячие бутерброды как самостоятельное или промежуточное и закуска, а также к бульонам, молочным упам-пюре. Едят их в горячем виде или . овления горячих бутербродов используют или ржаной хлеб. С хлеба срезают корку, его ломтиками толщиной 0,5... 1 см, маслом, укладывают основные продукты (басу, ветчину, консервы, рыбу и др.). Сверху тертым сыром (или кладут кусочек сыра) и 5 мин в горячий жарочный шкаф до я золотистой корочки и сразу же подают как льное блюдо или к супам, бульонам. ые бутерброды могут быть простыми, ользуют один видов продуктов, и , когда используют несколько видов На слегка черствый хлеб намазывают ерху укладывают различные продукты, асить зеленью. ые бутерброды (сэндвич) ивают из двух ломтиков хлеба, от маслом, на один укладывают начинку. т быть помидоры, листья салата, мясо птицы, сваренное в крутую яйца и итики между собой складывают ой палочкой или вилочкой – шпажкой, а		
--	--	--	--

	крашают ломтиками редиса, огурца, петрушки, дольками помидора. Холодные бутерброды (канапе). Это бутербродики размером 3*3см. Канапе готовят из различных продуктов. Хлеб нарезают острым ножом тонкими ломтиками, их жарят на сковороде. Бутерброды подают на тарелках или в вазах. Маленькие канапе подают вилочками, шпажками, с помощью сервировочного ножа. Сервировка бутербродов. от требования к качеству готовых бутербродов. Откройте учебник на стр.152 и прочтите эти требования. бутерброды будут выглядеть аппетитнее, если их украсить. Чем можно украсить бутерброды? Бутерброды подают к столу на тарелках или отдельных блюдах, располагают их в один ряд. Маленькие канапе подают с помощью вилочек, шпажек (рис. 101), с помощью сервировочного ножа. Бутерброды подают по большому блюду с общего блюда руками или вилкой. Большие по размеру бутерброды едят с помощью вилки и ножа. ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ На обед обычно подают горячие напитки. На обеденном столе играют не менее важную роль, чем сами кушанья. Скажите, а какие вы знаете горячие напитки? Горячие напитки являются тонизирующими. В них вещества благотворно влияют на деятельность, способствуют пищеварению, снимают ощущение усталости. Горячие напитки подают при температуре не ниже 75 °С. Чай – это напиток, получаемый варкой, завариванием или настаиванием листа чайного растения, который предварительно подготавливается определенным образом.	овощи и плоды с соевым соусом: помидоры, огурцы, морковь, оливки. шоколада, какао.	а
--	--	--	----------

	(является наиболее ароматным сортом тый (относится к наиболее естественным видам чая). азвание "белый" получил по виду чайной рая густо покрыта белым ворсом. чай производится из листьев ного сорта чайного куста. Особенность ых кустов в том, что на них очень рано - в ефевраля начинают появляться нежные покрытые белым ворсом, и весь куст, его е покрыты белым пушком, защищающим от холода. Все виды белого чая к категории элитных. ают в середине марта - начале апреля, вручную рано утром с 5 до 9 утра, жна быть ясной и солнечной. Сборщики еют права есть лук, чеснок, пряности, ть алкоголь, чтобы запах не испортил листочков. Если во время сбора я ветер или идет дождь, то весь урожай , а цены на белый чай, и без того ильно растут. т общие правила заваривания и ия чая, выполнение которых обеспечивает но полезный эффект. Откройте учебник на почитайте приготовление чая. но в России воду для чая кипятили в — остроумном и экономичном е, способном долго сохранять воду также подогревать заварочный чайник. стоящее время самовары очень редки, ользуются обычные либо электрические иногда для торжественных случаев я электрическими самоварами, которые, кроме внешнего вида ничем не я от электрочайника. напиток, изготавливаемый из жареных ейного дерева. Он снимает усталость и умственную активность, потому что содержащиеся в кофе, возбуждают		
--	---	--	--

	ю нервную систему, усиливают сердечную ть, стимулируют деятельность кровеносной улучшают общий обмен веществ. Умеренное ие кофе полезно — это признано. Однако е употребление крепкого кофе (более 2 — 3 ень) может привести к нарушению работы ненно важных органов и систем. т кофе следующим образом: ше собирать вручную, снимая только оды одну за другой. Собранные вручную чно подвергаются обработке влажным Они помещаются в протирачную оторая снимает с семян большую часть атем семена на один-три дня кладутся в оставшаяся мякоть разлагается. После мена промывают, удаляя последние якоти. Часть из них сушат под солнцем ых террасах или сушильных столах, а пропуская через сушилки с горячим главных этапов в получении хорошего карка. При обжарке зелёные кофейные личиваются в объёме и меняют цвет с а коричневый. по выделяют 4 степени обжарки. Самая тепень обжарки обычно называется ской, более тёмная — венской, ещё оранцузская обжарка. Самая тёмная бжарки называется итальянской. на зерен кофе используют различные виды Крупность размола оказывает большое качество напитка. Чем частицы крупнее, тем е оседают. Крупно размалывают зерна для ния напитка в кофейниках или другой апиток обязательно процеживают. Для ния черного кофе в турках (специальные) надо размалывать зерна как можно мельче. кофе используют специальные кастрюльки — йники или специальные кофеварки. мый кофе. При помощи различных ческих процессов кофе обезвоживается цается в порошок или гранулы. После я горячей воды получается напиток, о вкусу к натуральному кофе. очитаем о приготовлении кофе стр 155		
--	---	--	--

	ете о том, как в нашу страну попал чай. А вот ось на столе россиян какао? Порошок для тка делают, растирая зерна деревьев, на растают какао-бобы. Раньше подходящий я деревьев какао был только в Южной оттуда и происходит этот напиток. Житель нента – индейцы – называли какао пищей и заметили, что после выпитого какао я работа ума, прибавляется энергии и сил. о продавались на вес золота, и употреблять ыло посредством только императорам и и не знали, что из-за злоупотребления даже тательным напитком могут возникнуть со здоровьем, пили его по 50 чаше в день, ило к заболеваниям сердца и ранней смерти. не отказались от какао, принялись ать деревья и разводить их по всей Америке. дейцы стали угощать этим напитком нников. менитый мореплаватель Христофор Колумб иплыл в Северную Америку, он первым из ь попробовал какао. Но его вкус Колумбу не . Вслед за Колумбом в гостях у индейцев ират Фернандо Кортес. Он и привез зерна ов» на свою родину, в Испанию. Оттуда какао нилось по Европе. молоком готовят следующим образом: рошок смешивают с сахаром, добавляют кипятку (100... 150 мл воды на 1 л хорошо размешивают и при нии вливают горячее молоко. ние воды и молока можно изменить. прочитаем на стр 155 требования, емые к приготовлению горячих напитков али, как правильно готовится чай, кофе, тобы вам не забыли это, я вам вклею в и правила		
ие итогов	сегодня с вами говорили на уроке?	родах и горячих	

присесть и подпрыгнуть

Руки вниз, на бочок.

Разжимаем- в кулачок

Руки вверх и в кулачок

Разжимаем на бочок

На носочки поднимайся

1. число и тема: БУТЕРБРОДЫ И ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ.

2. Бутерброды – это закуска, помещенная на хлеб.

3. виды бутербродов

По способу приготовления бутерброды делятся:

- 1) холодные и горячие,
- 2) открытые и закрытые,
- 3) закусочные.

По виду продукта:

- 1) рыбные,
- 2) мясные,
- 3) сладкие.

Горячие бутерброды (гренки)

На хлеб укладывают основные продукты и поджаривают до образования золотистой корочки в горячем жарочном шкафу.

Открытые бутерброды:

- простые (используется один вид продуктов),
- сложные (используются несколько видов продуктов).

На слегка черствый хлеб намазывают масло, сверху укладывают различные продукты, можно украсить зеленью.

Закрытые бутерброды (сэндвич) приготавливают из двух ломтиков хлеба. На один из ломтиков укладывают начинку и закрывают другим.

Закусочные бутерброды (канапе). Это маленькие бутерброды размером 3*3см.

4. ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

1) Чай – это напиток, получаемый варкой, завариванием или настаиванием листа чайного куста, который предварительно подготавливается специальным образом.

2) кофе — напиток, изготавливаемый из жареных зёрен кофейного дерева.

3) какао — напиток, изготавливаемый из зерен деревьев, на которых вырастают какао-бобы.