

Мастер-класс

ОДИН ДОМА

Место проведения : экспериментальная лаборатория по пищевой обработке продуктов МАОУ СОШ № 9 с углубленным изучением отдельных предметов.

СИТУАЦИЯ

Семья – папа, мама, любимые дети : сын – ученик 7 класса, дочь – ученица 2 класса. Мама - экономист, папа – программист. Четверг, раннее утро – конец недели, нервы на пределе, мама уехала в командировку. ПРОСПАЛИ!!!

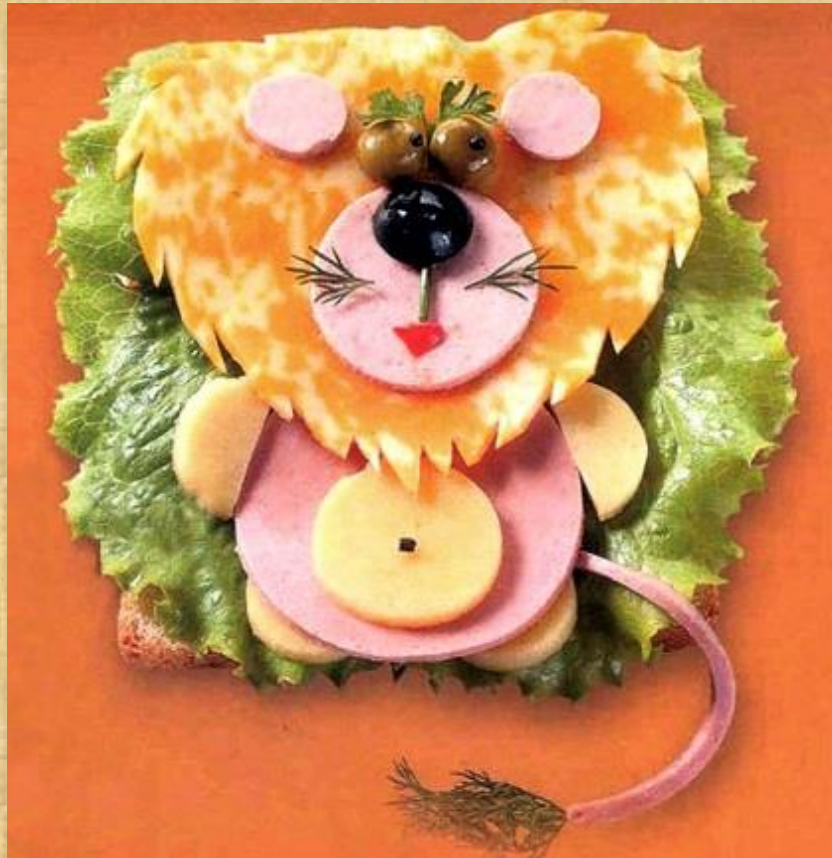
Задача : папа должен поднять детей в школу, собрать , и главное накормить, но время поджидает, а надо.

ТРЕБОВАНИЯ:

- завтрак должен быть легким.
- состоять из одного горячего блюда.
- легко усваиваемый, калорийный, безопасный
- напитки – чай, какао, кофейный напиток.



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



Бутерброды



ВИДЫ БУТЕРБРОДОВ

ГОРЯЧИЕ И ХОЛОДНЫЕ



ПРОСТЫЕ И СЛОЖНЫЕ



СОЛЕННЫЕ И СЛАДКИЕ



ОТКРЫТЫЕ



ЗАКРЫТЫЕ



ЗАКУСОЧНЫЕ (КАНАПЕ)



Используемые продукты

рыбные



мясные



сыры



овощи



творог



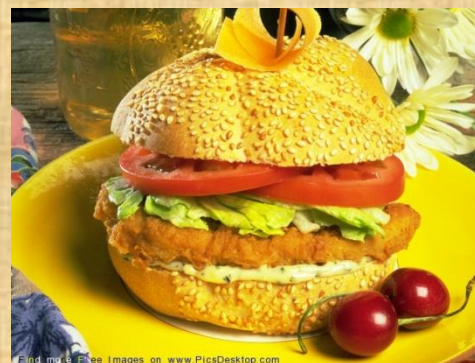
фрукты



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.

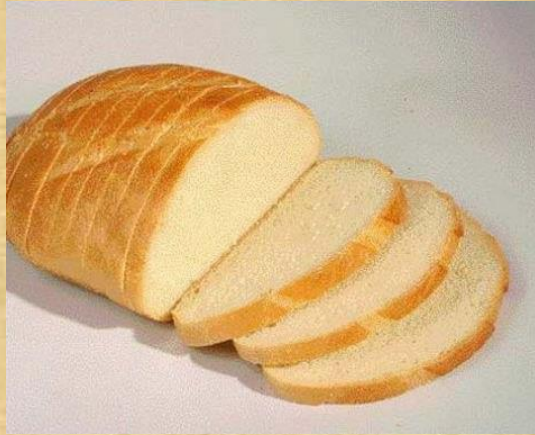
Виды украшения бутербродов



ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА



Задание: «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОРИГИНАЛЬНОГО БУТЕРБРОДА»



ИТОГ ЗАНЯТИЯ

Хорош чайк после мороза,
И после баньки он хорош.
За самоваром все вопросы
Решишь, обсудишь, разберешь.



спасибо за работу!

