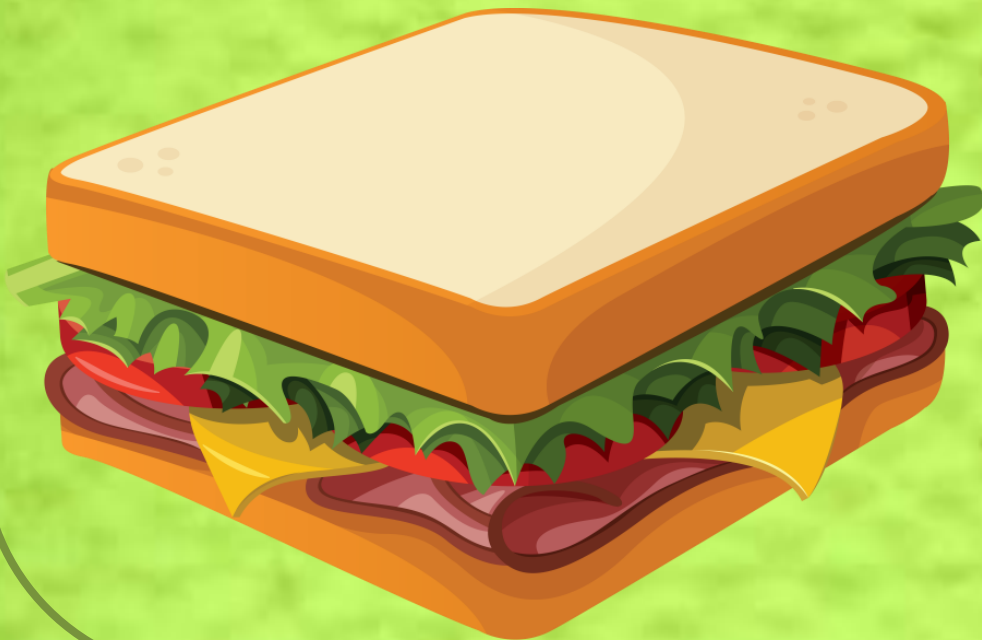


Технология приготовления бутербродов



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



Разнообразная форма бутербродов

круглая

квадратная

овальная

ромбовидная

треугольная



Виды бутербродов



Бутерброды



Открытые

Закрытые



Закусочные



Открытые бутерброды

Для простых открытых бутербродов
используют 1 -2 вида продуктов;

Для сложных: несколько видов продуктов.



простые



сложные



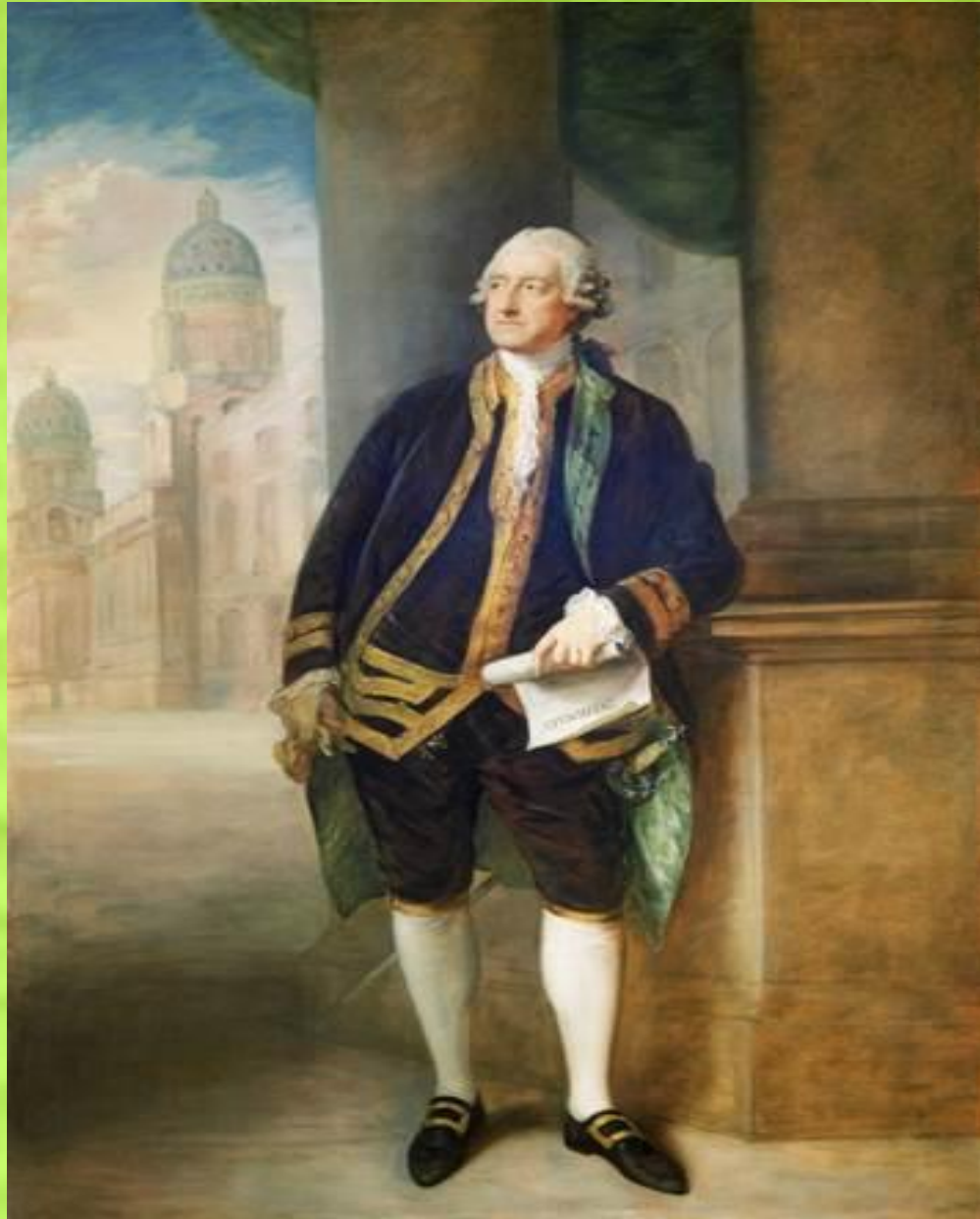
Закрытые бутерброды - **СЭНДВИЧ**

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



Сэндвич (закрытый бутерброд) назван так в честь англичанина сэра Сэндвича. Он был огромным любителем карточных игр. А так как сэр Сэндвич не мог оторваться от карт даже для того, чтобы поужинать, то ему приходилось приносить ужин с собой. Сэр Сэндвич брал два ломтя хлеба, намазывал их маслом и соединял между собой.





Закрытые бутерброды - гамбургер

Гамбургер — вид сэндвича, состоящий из рубленой жареной котлеты, подаваемой внутри разрезанной булки. В дополнение к мясу гамбургер может иметь большое количество разнообразных приправ, например: кетчуп и майонез дольку кабачка, листья салата, маринованный огурец, сырой или жареный лук, помидор.



Закрытые бутерброды - Хот-дог

Хот-дог — сандвич с сосиской или колбаской. Обычно содержит соус, чаще всего кетчуп и/или горчицу. Также может содержать овощи (свежие, маринованные или жареные), зелень, сыр или бекон.



Закрытые бутерброды - рулет

Для приготовления бутербродов-рулетов хорошо использовать свежий черный или белый хлеб, который легко сгибается и не ломается, если его сворачивать.

Смазывают бутерброды-рулеты различными масляными смесями и паштетами.



Закусочные бутерброды - **канапе**

Канапе - это маленькие бутерброды толщиной 0,5-0,8 см, шириной или диаметром 3-4 см, приготовленные на любом хлебе или печенье. По форме они могут быть треугольные, четырехугольные, круглые, квадратные, ромбовидные и др. Обычно канапе насаживают на шпажки.



Закусочные бутерброды - **тарталетки**

Тарталётка— небольшая (до 10 см) корзинка из пресного теста, используемая для оформления различных закусок— мясных, рыбных и овощных салатов, икры и т. д. Тарталетки могут использоваться для самых различных по вкусу блюд — сладких, солёных, острых и т. д.



Особенности приготовления бутербродов следующие:

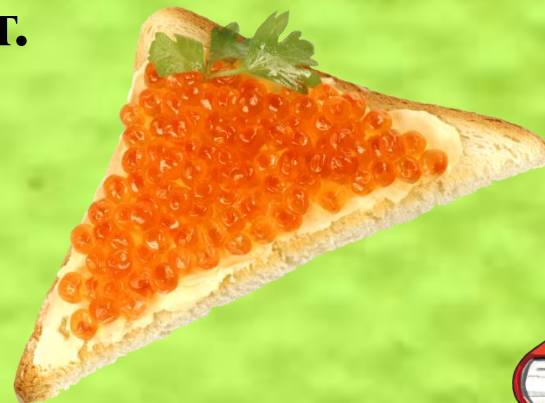


1. Хлеб, батон нарезают тонкими ломтиками (для открытых бутербродов - 1 - 1,5 см; 0,5 - 1 см – для закрытых бутербродов).
2. Хлеб можно слегка обжарить с обеих сторон до золотистой корочки;
3. Сверху наносится слой сливочного масла, масляные смеси и другие наполнители, затем кладутся продукты, салаты, фрукты и др.;
4. Сливочное масло предварительно хранят в теплом помещении или взбивают;



- 5. С жирными продуктами (мясом, рыбой, яйцами, творогом) готовят калорийные бутерброды;**
- 6. Готовят бутерброды непосредственно перед подачей, укладывают на блюдо и красиво украшают;**
- 7. Бутерброды должны быть сочные, обильно покрытые различными продуктами;**
- 8. Чтобы бутерброды не сохли, их накрывают смоченным в холодной воде полотенцем, затем целлофаном и ставят в холодильник.**

Для приготовления бутербродов можно использовать хлеб, печенье, кекс и бисквит.



Требования к качеству готовых бутербродов

- ❖ Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед употреблением.
- ❖ Продукты, входящие в состав бутерброда, должны быть свежими.
- ❖ Ломтики хлеба не должны быть слишком толстыми или тонкими.
- ❖ Хлеб должен быть полностью покрыт продуктами.
- ❖ Бутерброды должны иметь вкус, цвет и запах, свойственные используемым продуктам.
- ❖ Срок хранения бутербродов в холодильнике при температуре 4-8 С - 3 часа.



Самый большой бутерброд в мире был
приготовлен семьями
жителями **ливанской деревни Кфар Катра**.
Его длина была равна 720 метров.



В России самый большой по площади бутерброд был приготовлен на Нижегородской ярмарке. Его площадь составила 14 квадратных метров. Бутерброд состоял из следующих ингредиентов: 45 пшеничных коржей, шести видов майонеза, колбасы, сыра и овощей.



Самый длинный в Российской Федерации бутерброд был приготовлен 27 июля 2010 года в Северодвинске. Его длина составила 44 метра 77 сантиметров.



Практическая работа

Ветчина на шпажках



Ингредиенты:

Хлеб бородинский — По вкусу

Помидоры черри —
20 Штук

Ветчина — По вкусу

Сыр твердый — 150 Грамм

Сыр плавленый —
1 Штука

Канопе из фруктов



Ингредиенты:

Консервированный ананас,
Банан,
Персик (яблоко)



**Как приготовить
«Ветчина на шпажках»**

**Хлеб и сыр
нарезаем
Одинаковыми
по форме кубиками.**



**Как приготовить
«Канопе из фруктов»**

**Кольца ананаса
разрезаем
пополам.**



**Помидоры черри
режем на
половинки.**



**Бананы режем
на кружочки
толщиной 1 см.**



**Ветчину также
нарезаем
одинаковыми
кубиками.**



**Вырезаем из
персиков (яблок)
кружочки
толщиной
тоже 1 см.**



На шпажки надеваем сначала половинку помидорки черри, затем — кубики сыра и ветчины, а за ними — кубик хлеба с намазанным сверху плавленым сыром.



Банан кладем на персик. На шпажку накалываем половину кольца ананаса и втыкаем шпажку в банан.



Используемые активные ссылки

- <http://papus666.narod.ru/clipart/b/buter/buter99.png>
- <http://foneyes.ru/img/picture/Nov/22/5b523ee557485a9e57938d174dd69e8e/6.jpg>
- http://pngimg.com/upload/burger_sandwich.PNG4165.png
- [http://www.renders-graphiques.fr/image/upload/normal/sandwich - fromage - tomates.png](http://www.renders-graphiques.fr/image/upload/normal/sandwich_fromage_tomates.png)
- http://img-fotki.yandex.ru/get/58191/47407354.4e5/0_ba917_a373c871_orig.png
- http://www.texturebase.ru/uploads/posts/2014-05/1399190658_urwq8odmilxjemz.jpg
- <http://s017.radikal.ru/i415/1111/54/5c68717adb8a.png>
- <http://s017.radikal.ru/i403/1111/66/0c3dc5f6cd36.png>
- http://proffuriya.ru/uploads/posts/2015/3/prazdnichnye-buterbrody-dlja-loshadi_2.jpg
- <http://www.kartinkijane.ru/large/201412/76671.jpg>
- http://s.vtambove.ru/photos/0/0/23/50fcbcd42885c_normal.jpg
- http://pngimg.com/upload/burger_sandwich.PNG4105.png
- <http://i034.radikal.ru/1004/5a/60bfe587b471.png>
- [http://www.renders-graphiques.fr/image/upload/normal/sandwich - fromage - tomates.png](http://www.renders-graphiques.fr/image/upload/normal/sandwich_fromage_tomates.png)
- <http://papus666.narod.ru/clipart/b/buter/buter22.png>
- http://img-fotki.yandex.ru/get/6200/47407354.4e4/0_ba841_22436b53_orig.png
- <http://s44.radikal.ru/i106/0906/43/29a965ba1a09.png>
- <http://i021.radikal.ru/0810/23/ba64cfd1f857.png>
- <http://bevcooks.com/wp-content/uploads/2012/02/buff12.jpg>
- <http://proprazdniki.com/uploads/b62b558c59209a281599b459ca4e1a57.jpg>



http://www.mmenu.com/upload/resize_cache/iblock/894/120_120_2/54096786b7dc6_crop.jpg

http://proffuriya.ru/uploads/posts/2015/3/prazdnichnye-buterbrody-dlja-loshadi_2.jpg

<http://cafepremiera.ru/kafe-premera-kanape-govyadina-s-syrom.jpg>

https://afisha.yuga.ru/media/7b/36/tartar_yclq0qh.jpg

<http://forum.nanya.ru/uploads/post-17396-1163276543.jpg>

http://img-fotki.yandex.ru/get/58191/47407354.4e4/0_ba8a7_d3d7d1a4_orig.png

<http://ilikenews.com/sites/default/files/field/image/77925cfd3d9f1.png>

http://img-fotki.yandex.ru/get/29/47407354.4e5/0_ba902_9aedc8a0_orig.png

<http://s007.radikal.ru/i301/1111/ab/84fe90812336.png>

<http://clipartmania.ru/uploads/gallery/main/331/sandwich-91.png>

<http://clipartmania.ru/uploads/gallery/comthumb/331/sandwich-24.png>

<http://www.picshare.ru/uploads/140505/nPjK5e4nsw.png>

<http://w.svoimi-rukami-club.ru/uploads/look/a9b6836ceb7878096cfa76335b39ffd7b28da7fd.jpeg>

<http://stat8.blog.ru/lr/0a1ba68bae82a565a72faaf21d7db419>

<https://im3-tub-ru.yandex.net/i?id=2ae9048c5d290587fa77babe6ae257cc&n=33&h=215&w=287>

<http://ifs.cook-time.com/preview/img03/3484.jpg>

<http://zinge.ru/files/uploads/images/dom/pb191882.jpg>

<http://www.forum.u-samovara.ru/uploads/post-6921-1326480924.jpg>

http://visualrecipes.com/images/uploads/recipe_images/cherry-tomatoes-halved.jpg



**СПАСИБО
ЗА
ВНИМАНИЕ!**

