

***Технология приготовления и
оформление открытых
бутербродов***



Открытые бутерброды представляют собой ломтик хлеба, на который уложена колбаса, сыр, икра и т. п. Соотношение хлеба и дополняющих продуктов может колебаться в пределах от 1 : 1 до 3 : 1.



Перед приготовлением бутербродов продукты соответствующим образом подготавливают и нарезают.



Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1— 1,5 см. Наиболее удобно нарезать хлеб, выпеченный батонами, и ржаной, выпеченный хлебцами весом 0,5 кг.



Бутерброды с жирными продуктами (шпик, грудинка, корейка), продуктами, имеющими острый вкус (сельдь, кильки, кетовая икра), а также с яйцом, некоторыми сортами плавленого сыра приготавливают на ржаном хлебе. Для бутербродов со всеми остальными видами продуктов чаще всего используют пшеничный хлеб.



Для всех бутербродов, за исключением бутербродов с жирными продуктами, рекомендуется на ломтик хлеба намазывать сливочное масло (5— 10 г), а на него укладывать продукт так, чтобы он целиком покрывал бутерброд; без сливочного масла готовят бутерброды со шпиком, копченой корейкой, копченой грудинкой, с жирной ветчиной и другими продуктами.



Для бутербродов с мясными гастрономическими товарами и кулинарными изделиями (ветчиной, вареной колбасой, жареными говядиной, свининой и телятиной) масло хорошо смешивать с небольшим количеством столовой горчицы.

Технология приготовления

Хрустящие бутерброды с авокадо и помидорами



Ингредиенты:

булочки ржаные -	2 шт
небольшой плод авокадо Черри	2-3 шт
лимонный сок	1,5 ст. ложка
сыр сливочный	2 ст. ложки
черный перец по вкусу	

Разрезать булочки и обжарить на сухой сковородке, чтобы они немного подрумянились. Авокадо забросим в блендер, измельчим, а потом сразу перемешаем с лимонным соком. Посыплем черным перцем, перемешаем.

Намазываем булочки сыром, сверху кладем массу авокадо, а потом нарезанные помидоры.

Технология приготовления

Горячие бутерброды с ветчиной и сыром

Ингредиенты:

ветчина	100 грамм
майонез	1 ст. ложка
перец чёрный молотый	1
щепотка	
сыр твёрдый	100 грамм
хлеб для тостов	
яйца куриные	1 шт



Ветчину и сыр нарезаем соломкой (можно использовать не только ветчину, но любое другое готовое мясо). Добавляем к сыру и колбасе сырое яйцо, майонез и перец. Хорошенько все перемешиваем. Режем хлеб на кусочки и намазываем на них начинку. Ставим в духовку минут на 10-15.

Технология приготовления

Бутерброды с креветками и яйцом



Ингредиенты:

Батон	3 куска
масло сливочное	2 ст. ложка
салат зеленый	2 листа
креветки королевские	16 шт
яйцо	3 шт
Майонез	3 ст. ложка
Огурец	8 тонких ломтиков
Лимон	8 тонких ломтиков

Разрезать батон, намазать маслом, слегка посолить и положить сверху лист салата. Креветки очистите и забросьте в кипящую соленую воду и варите 2-3 минуты.

Отварите яйца вкрутую, очистите и порежьте на ломтики толщиной 0,5 см. На бутерброд положите 2 ломтика яйца. Сверху положите 2 креветки и майонез. Украсьте ломтиком огурца и лимона.

Приятного аппетита!

Украшение открытых бутербродов

Украшение открытого бутерброда может ограничиваться только фантазией повара





***СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!***

Презентацию выполнил учащийся 12 группы
Гайнутдинов Руслан