

# Технология приготовления бутербродов



*Приятного  
аппетита!*

# 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



*Приятного  
аппетита!*

# Разнообразная форма бутербродов

- круглая
- квадратная
- овальная
- ромбовидная
- треугольная



*Приятного аппетита!*

# Виды бутербродов

**Бутерброды**



**Открытые**

**Закрытые**



**Закусочные**



*Приятного  
аппетита!*

# Открытые бутерброды

Для простых открытых бутербродов используют 1-2 вида продуктов;

Для сложных: несколько видов продуктов.



**простые**



**сложные**

*Приятного  
аппетита!*

# 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**



*Приятного  
аппетита!*

## 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.



*Приятного  
аппетита!*

## **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.**





*Приятного  
аппетита!*

## **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.



*Приятного  
аппетита!*

# 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.



*Приятного  
аппетита!*

# Закусочные бутерброды - тарталетки

Тарталетка— 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.



*Приятного  
аппетита!*

## Особенности приготовления бутербродов следующие:

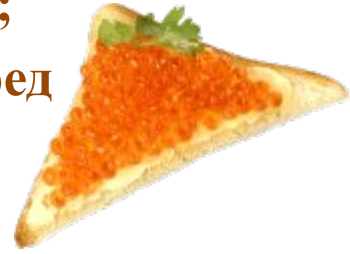
- 1. Хлеб, батон нарезают тонкими ломтиками (для открытых бутербродов - 1 - 1,5 см; 0,5 - 1 см – для закрытых бутербродов).
- 2. Хлеб можно слегка обжарить с обеих сторон до золотистой корочки;
- 3. Сверху наносится слой сливочного масла, масляные смеси и другие наполнители, затем кладутся продукты,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



*Приятного  
аппетита!*



- **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.**



*Приятного  
аппетита!*



# 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.



*Приятного  
аппетита!*

# Практическая работа

## Ветчина на шпажках



**Ингредиенты:**  
Хлеб бородинский  
Помидоры черри  
Ветчина  
Сыр твердый  
Сыр плавленый

## Канопе из фруктов



**Ингредиенты:**  
Консервированный ананас,  
Банан,  
Персик (яблоко)



*Приятного  
аппетита!*



## Как приготовить «Ветчина на шпажках»

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



## Как приготовить «Канapé из фруктов»

**Кольца ананаса  
разрезаем  
пополам.**



**Помидоры черри  
режем на  
половинки.**



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





*Приятного аппетита!*



**Ветчину также нарезаем одинаковыми кубиками.**



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



**На шпажки надеваем сначала половинку помидорки, 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://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://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://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://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://s.vtambove.ru/photos/0/0/23/50fcbcd42885c_normal.jpg)
- [http://pngimg.com/upload/burger\\_sandwich\\_PNG4105.png](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://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://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://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://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://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://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://s.vtambove.ru/photos/0/0/23/50fcbcd42885c_normal.jpg)
- [http://pngimg.com/upload/burger\\_sandwich.PNG4105.png](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://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://scn.su/wp-content/uploads/2015/10/63302702-300x99.gif>

**СПАСИБО  
ЗА  
ВНИМАНИЕ!**

