



Бутерброди

*Бутерброди і наклаоанці
підготувала Сурілова Н.Г.*



Бутерброды

По температуре подачи

- ▶ горячие
- ▶ холодные

По способу приготовления

Открытые

- ▶ простые
- ▶ сложные

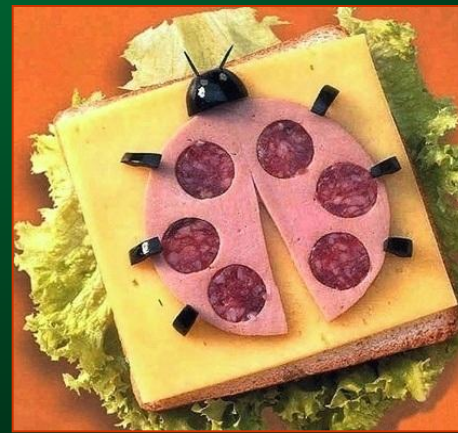
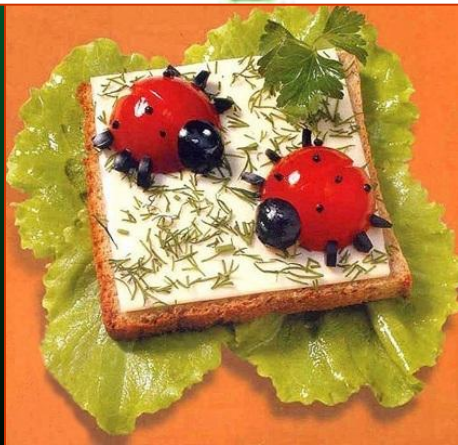
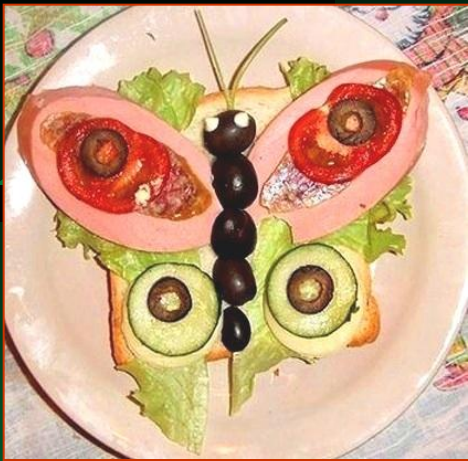
Закрытые (сэндвичи)

- ▶ гамбургеры
- ▶ чизбургеры
- ▶ хот-доги
- ▶ пита

Закусочные

- ▶ канапе
- ▶ тартинки
- ▶ бутербродные торты
- ▶ тарталетки
- ▶ валованы









ЗАВТРАК СПОРТСМЕНА



ЗАВТРАК ВОДИТЕЛЯ



ЗАВТРАК ПРОГРАММИСТА



ЗАВТРАК СТРОИТЕЛЯ



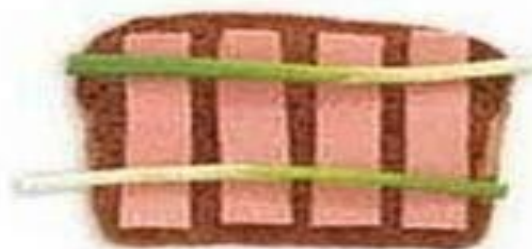
ЗАВТРАК ГРИБНИКА



ЗАВТРАК УЧИТЕЛЯ



ЗАВТРАК ИНСПЕКТОРА



**ЗАВТРАК
ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНИКА**



ЗАВТРАК НАТУРАЛИСТА

Правила безопасной работы при пользовании ножом и кухонными приспособлениями

□ 1. Опасности в работе:

- порезы;
- травмы рук;
- ушибы.

□ 2. Что нужно сделать до начала работы:

- подготовить инструменты и приспособления к работе.

□ 3. Что нужно делать во время работы:

- работать только хорошо заточенным ножом;
- пользоваться ножом осторожно;
- передавать нож (вилку) только ручкой вперед;
- не поднимать нож высоко над разделочной доской;
- при работе с мясорубкой проталкивать продукт пестиком.

□ 4. Что нужно сделать по окончании работы:

- вымыть, просушить и убрать инструменты и приспособления.



У сучасній українській кухні набули визнання закуски, розміщені на скибочці хліба,

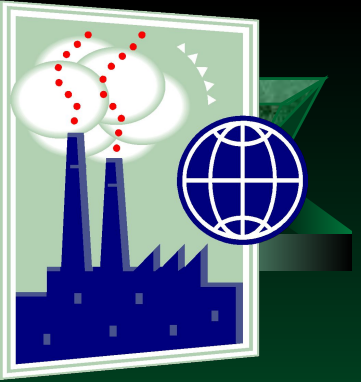
- *закуски, розміщені на скибочці хліба, – бутерброди (накладанні), які можна довільно комбінувати.*
- *Для приготування бутербродів використовують пшеничний і житній хліб із скоринкою або без неї.*
- *Хліб має бути не дуже м'яким, оскільки він погано нарізується, деформується, розкришується.*
- *Бутерброди повинні мати гарний зовнішній вигляд, приємний аромат і пікантний смак.*



Хліб нарізують

- хліб нарізують скибочками однакової форми (трикутники, прямокутники),*
- на нього акуратно кладуть закуску і прикрашають свіжими овочами,*
- листковими і прямими овочами,*
- кусочками яйця і лимона,*
- маслинами,*
- майонезом або майонезом з корнішонами, калиною чи журавлиною.*
- Якщо до складу бутерброда не входять продукти для оформлення, їх використовують, складаючи відповідну калькуляцію на додаткові продукти.*





Бутербродні вироби не підлягають тривалому зберіганню, тому



- їх готують безпосередньо перед реалізацією.*
- Бутерброди поділяють на такі основні групи:*
 - відкриті (прості й складні – асорті), закриті (сандвічі),*
 - закусочні (канапе)*
 - і гарячі.*



Накладанні



(с) Месабыт



Як готувати (сандвічі).

- *Закриті бутерброди (сандвічі).*
- *Для закритих бутербродів використовують хліб, батон, булочки. Хліб для таких бутербродів краще використовувати формовий без скорінок. Його нарізують на скибочки завширшки 5-6 см і завтовшки 0,5 см. Поверхню смужки хліба змащують тоненьким шаром вершкового масла (можна використати масляну суміш), укладають тоненькі скибочки підготовлених продуктів (м'ясних, рибних тощо), накривають другою смужкою хліба, змащеною вершковим маслом, злегка притискають і*
- *нарізують на бутерброди у вигляді трикутників, ромбиків, квадратів. Для приготування закритих бутербродів з батонів або булочок їх розрізують уздовж навпіл, поверхню розрізу змащують маслом і викладають скибочки підготовлених продуктів*



Багатошарові бутерброди

- Можна готувати багатошарові бутерброди, для яких використовують пасти з різних продуктів, що дають змогу приготувати різні за смаком і зовнішнім виглядом закуски.
- Для приготування паст використовують залишки м'ясних або рибних продуктів, консервів, сиру, шинки, ковбаси, оселедця, яєць і зелену цибулю.
- Зазначені продукти пропускають через м'ясорубку з паштетною решіткою, додають вершкове масло, гірчицю, сіль, перець (за смаком), масу ретельно розтирають і збивають.
- Замість гірчиці можна використовувати майонез або тертий хрін.



*Сандвічі
можуть бути дво- і
тришаровими, з одним
продуктом або кількома.
В останньому випадку 😊
продукти добирають так,
щоб вони поєднувалися
між собою за смаком.*





Святкові бутерброди





Бутерброди закусочні (канане).

- Для їх приготування з хліба зрізують скоринки,
- розрізують уздовж на смужки завширшки 5-6 см і завтовшки 1-1,5 см, підсмажують з обох боків на вершковому маслі, охолоджують. Смужки змащують тоненьким шаром вершкового масла з одного боку,
- потім укладають по всій довжині м'ясні, рибні або інші продукти завширшки 0,5-1 см і заввишки 2-3 мм.
- Смужки продуктів можна чергувати з посіченою зеленою цибулею чи яйцями, звареними круто. Між продуктами або зверху тоненькою смужкою або сіткою випускають з кондитерського шприца збите вершкове масло чи інші масляні суміші. Потім смужки нарізують прямокутниками, ромбиками, трикутниками по 2-6 шт. на порцію масою 80 г.
- Виробам можна надати форму кружалець діаметром 4 см.
- По краях кружальця вичавлюють оселедцеве масло, а на середину кладуть подрібнену зелену цибулю, збите масло, січені яйця, маслини.



Канане





Канане святкове



fish-cookery.ru



www.saechka.ru



Святкові закусочні бутербродики





Тарталетки

Виробам можна надати форму кружалець діаметром 4 см.



По краях кружальця вичавлюють оселедцеве масло, а на середину кладуть подрібнену зелену цибулю, збите масло, січені яйця, маслини.

Різні оформлення канапе

Замість хліба для закусочних бутербродів використовують також воловани і корзиночки (тарталетки)



• Кошики

Корзиночки можна наповнювати м'ясним, рибним чи овочевим салатом, прикрашати шматочками м'яса, риби чи яйцем, а також зеленню петрушки чи зеленим салатом.



Торт бутербродный



Торт бутербродний



Торт бутербродный





Торт бутербродный



Бутерброди “ віконце ”



Бутерброди можна прикрасити зеленим салатом, шпинатом, гілочками петрушки, кропу, скибочками свіжих томатів або солоних огірків, редиски, шматочками свіжого чи маринованого перцю ...



©Oksana Putan
gotovim.ru



гастрономъ
gastromag.ru



Фруктове та шоколадне канане для дітей



Забавні бутерброди

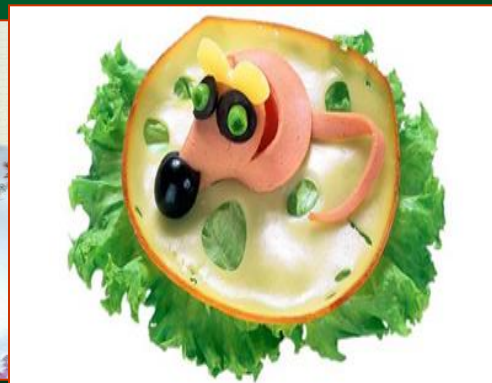
Складні відкриті бутерброди асорті готують з набору кількох продуктів, які поєднуються за кольором і смаком.



www.NoReCa.ru



www.saechnka.ru

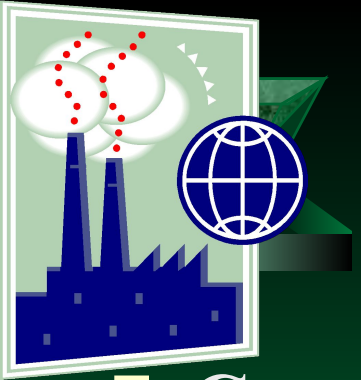


гастрономъ
gastromag.ru

Вимоги до якості бутербродів

Продукти акуратно нарізані, зачищені і викладені на скибочці хліба.

- Вони мають гладеньку поверхню,*
- смак і запах властивий використовуваним продуктам.*
- Хліб нечерствий, товщина скибочки для відкритих бутербродів – 1-1,5 см, закритих – 0,5 см.*
- Подають бутерброди на блюдах, вазах з плоскими краями або мілких столових чи закусочних тарілках, які покривають паперовими серветками.*
- Бутерброди укладають симетрично або у вигляді рисунка.*



Джерела



- Список рекомендованих джерел:
- Анфімова Н.К., Захарова Т.І. Кулінарія. - М.: Економіка, 2001. - 272 с.
- Баранов В.С. Технологія виробництва продуктів громадського харчування. -М.: Економіка, 1999. - 399 с
- Інтернет-джерела



□ Сочный помидорчик заменил котлету
Минимум калорий - я худею к лету.

Божия коровка полети на небо,
Принеси колбаски, масла, сыра,
хлеба...

Чтоб не лётать дважды, прихвати,
дружочек:

Штучек пять эклеров, тортика
кусочек!!!

Что?? Да-да я помню, я худею к лету.
Только есть охота! Ну её, диету!!!



Урок підготувала майстер виробничого навчання Донецького ПТУТРС

Сурілова Н.Г. 2010 рік



Дякую за увагу

