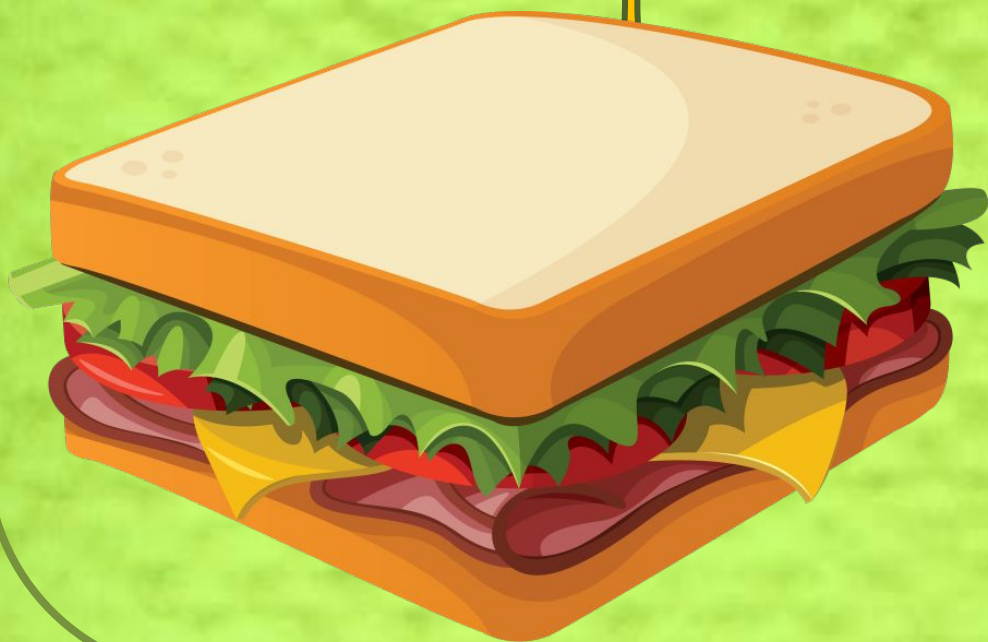


1. Ознакомиться с темой урока «Технология приготовления бутербродов».
2. Записать в тетрадь виды бутербродов, требования к качеству готовых бутербродов.

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 - **сандвич**

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



Закрытые бутерброды - гамбургер

Гамбургер — вид сэндвича, состоящий из рубленой жареной котлеты, подаваемой внутри разрезанной булочки. 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**

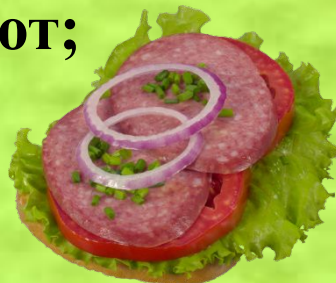
Тарталетка— небольшая (до 10 см) корзинка из пресного теста, используемая для оформления различных закусок— мясных, рыбных и овощных салатов, икры и т. д. Тарталетки могут использоваться для самых различных по вкусу блюд — сладких, солёных, острых и т. д.



Особенности приготовления бутербродов следующие:

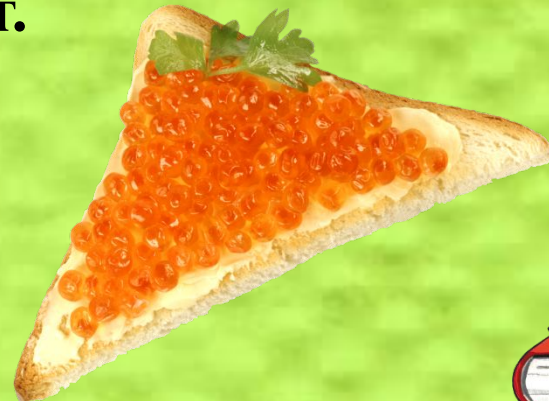


1. Хлеб, батон нарезают тонкими ломтиками (для открытых бутербродов - 1 - 1,5 см; 0,5 - 1 см – для закрытых бутербродов).
2. Хлеб можно слегка обжарить с обеих сторон до золотистой корочки;
3. Сверху наносится слой сливочного масла, масляные смеси и другие наполнители, затем кладутся продукты, салаты, 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.



Примерная практическая работа

Ветчина на шпажках



Ингредиенты:

Хлеб бородинский — По вкусу

Помидоры

черри — 20 Штук

Ветчина — По вкусу

Сыр твердый — 150 Грамм

Сыр

плавленный — 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.



Домашнее задание

- Приготовить бутерброды на ваш выбор.
- При выполнении практической работы соблюдаем правила безопасного труда с режущими инструментами.

