

«Виды бутербродов».

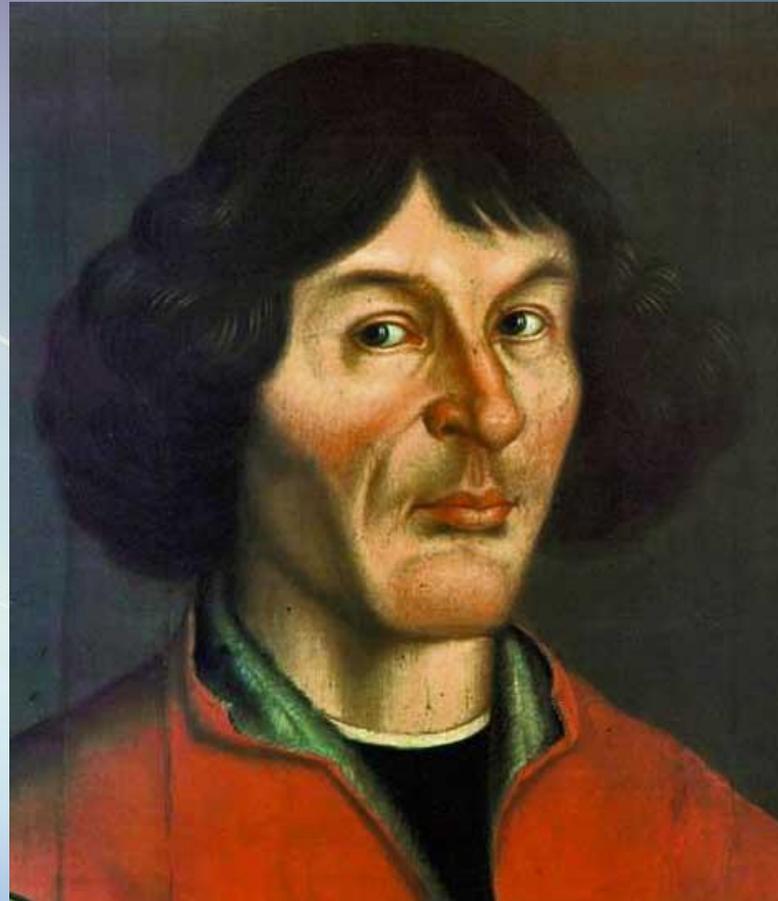
Выполнила
ученица 5 «А»
класса
Ханнанова
Эмма

2017 г.

**Цель: изучить виды
бутербродов и сделать
один из них.**

Что такое бутерброд и кто его придумал.

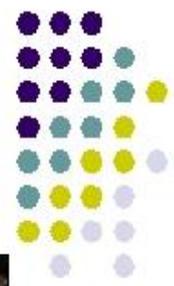
Бутерброд (от [нем.](#) *Butterbrot* — [хлеб](#) с [маслом](#)) — [закуска](#), представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты^[1]. Существует огромное количество видов бутербродов — от классических с колбасой или сыром до многослойных из различных сортов мяса, овощей, зелени и соусов или паштетов. Также бутерброд может состоять только из хлеба и сливочного масла, возможно с сахаром, вареньем, мёдом или солью. От [сэндвича](#) бутерброд отличается тем, что содержит лишь один кусок хлеба (в то время как у сэндвича начинка зажата между двумя кусками хлеба).



НИКОЛАЙ
КОПЕРНИК



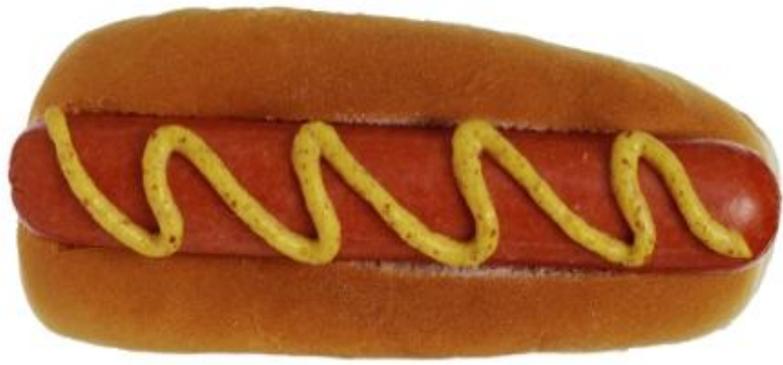
Виды бутербродов



открытые



горячие



закрытые



закусочные

Бутерброд «Канapé»



Канapé (фр. *canapé*) — крошечные бутерброды массой 10—30 г, толщиной 0,5—7 см. Бутербродики из гренок, нарезанных разной и съестной основы (рыбы, мяса, сыра), насаженные на шпажки (атле), которые можно отправлять в рот целиком, не откусывая по кусочку.

Чтобы приготовить
«Канопе» мне
понадобится:

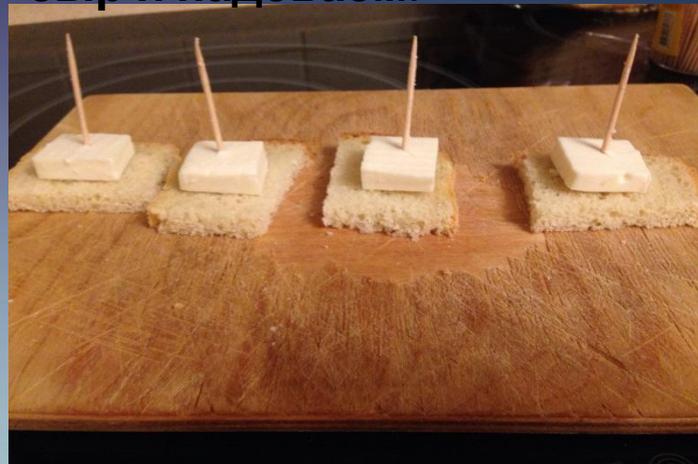
- Хлеб
- Сыр
- Колбаса
- Маслины
- Шпажки



1. Нарезаем ломтик хлеба на 4 части.



2. Вставляем шпажки, режем сыр и надеваем.



3. Нарезаем колбасу и также надеваем на шпажки.



4. Надеваем маслины на шпажки. Приятного аппетита!



Вывод: цель достигнута, мне очень понравилось делать бутерброды. Делать их совсем не трудно! Я поделилась ими со всей семьей.

**Спасибо за
внимание!**

