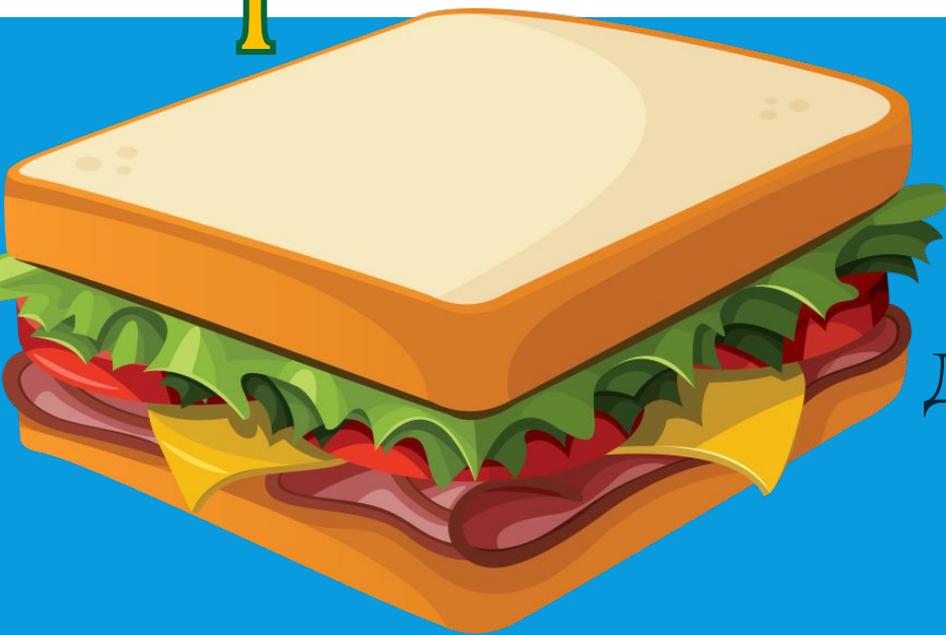


Проект: «Весёлый бутерброд»



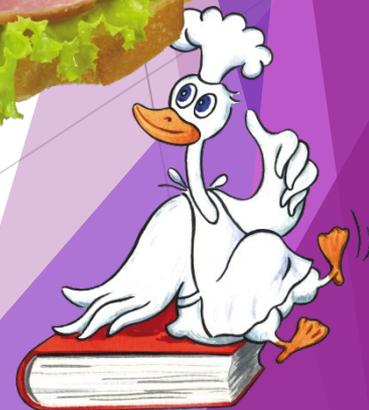
Выполнила:

воспитатель

Долбенко Ирина Сергеевна

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
- ▶ треугольная



Виды бутербродов



Бутерброды



Открытые

Закрытые



Закусочные



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.



«Весёлые бутерброды»

Процесс готовки



Арсений В.



Захар Ж.



Михаил П.

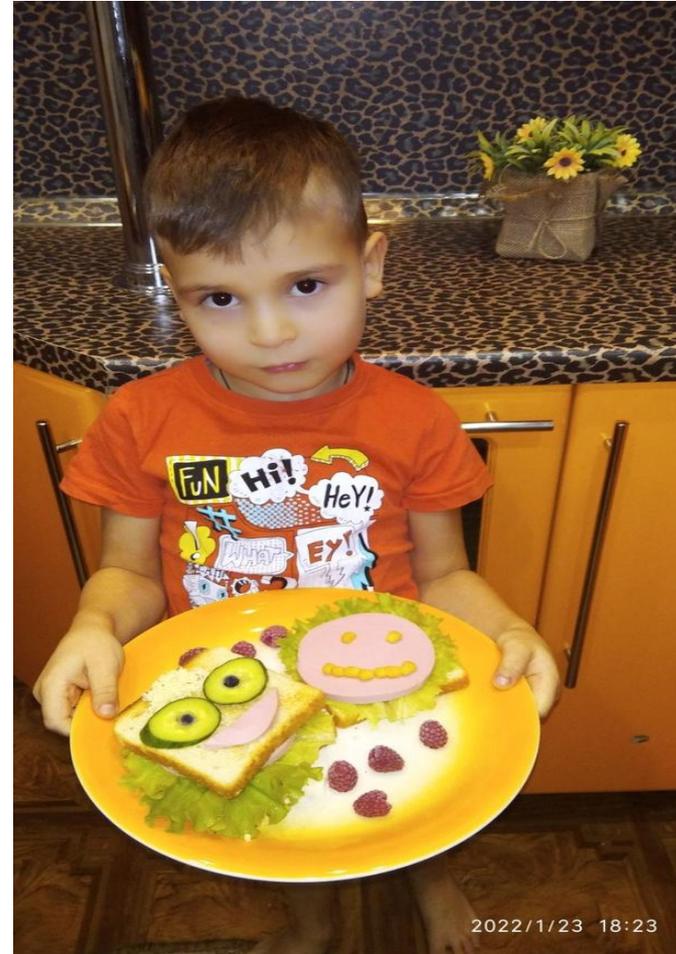


«Весёлые бутерброды»

Готовые изделия:



Арсений В.



Захар Ж.

«Весёлые бутерброды»



Михаил П.



«Весёлые бутерброды»



Марк Б.



«Весёлые бутерброды»



Никита А.



Валерия К.

«Весёлые бутерброды»



Софья Ш.



Абдулла А.

«Весёлые бутерброды»



Никита И.



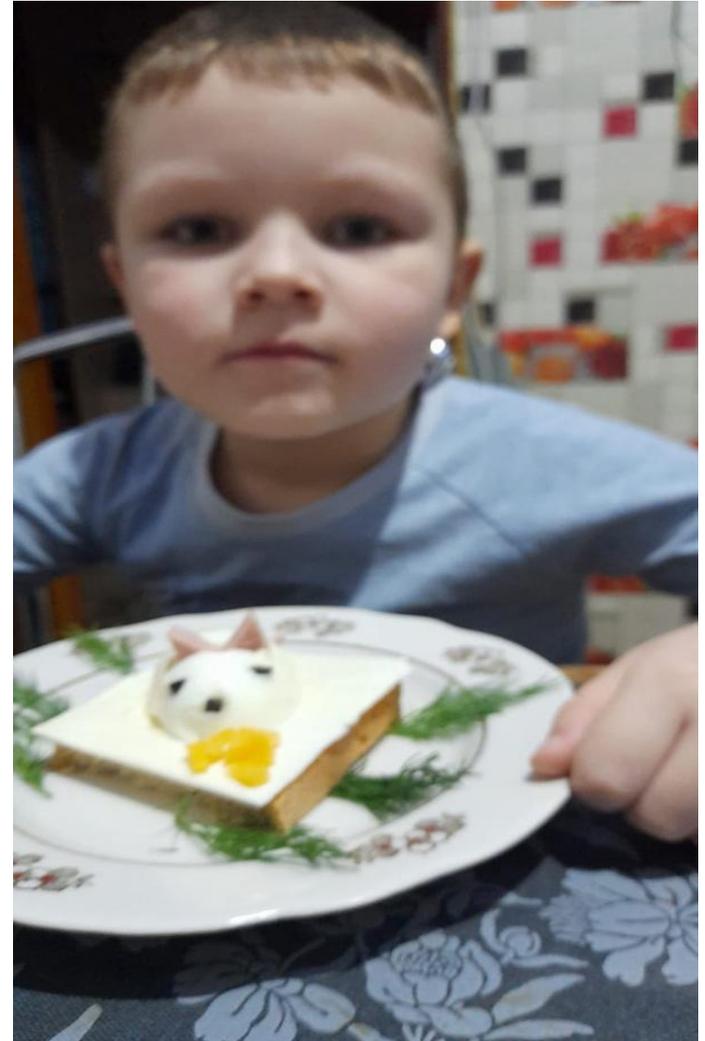
Виктория В.

«Весёлые бутерброды»



Дарья Г.

«Весёлые бутерброды»



Кирилл Н.

**СПАСИБО
ЗА
ВНИМАНИЕ!**

