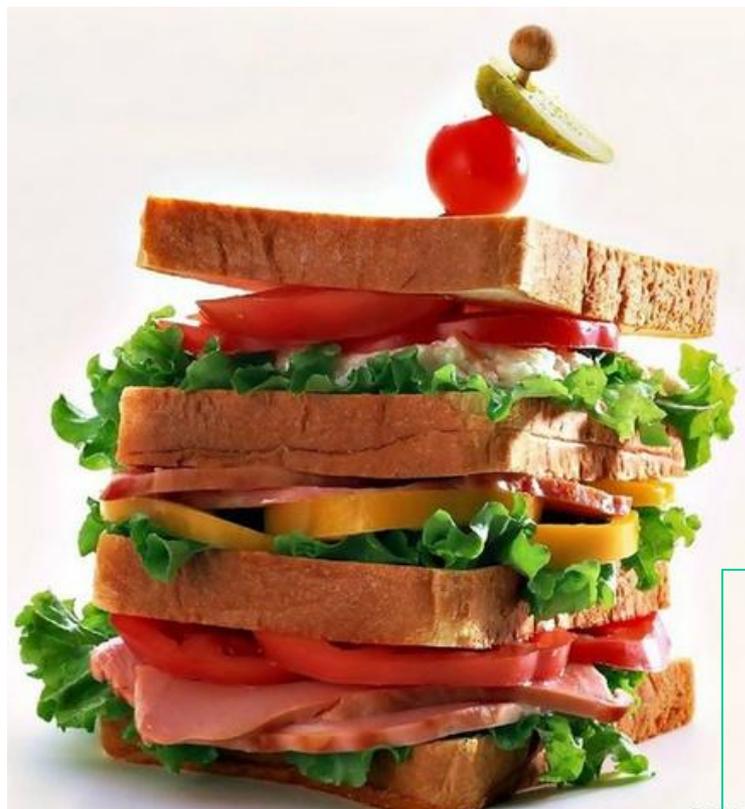


# Бутерброды



**авторы:**

**Фролова Виктория,  
Крошечкина Марина.**

2016год.

# 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

# Виды бутербродов

❖ Открытые

❖ Холодные

❖ Закрытые

❖ Горячие

❖ Простые

❖ Сложные

# Открытые бутерброды



- Бутерброды готовят на пшеничном и ржаном хлебе**
- Хлеб нарезают толщиной 1см.
  - Украшают зеленью или украшением из продуктов, имеющих яркую окраску.

# Открытые бутерброды



**Для простых открытых используют 1 -2 вида продуктов.**



**Для сложных:  
несколько видов  
продуктов.**

# Открытые бутерброды. Тартинки



**Тартинка** — маленький бутерброд — «на один зуб».  
Основа - мелко нарезанный (кружочками, квадратиками, треугольниками) ржаной или белый хлеб, крекеры.  
Основу намазывают тонко сливочным маслом и наверх кладут кусочки фруктов, колбасы, ветчины, сыра, сваренного вкрутую яйца, рыбы, сельди и т.п.

# Закрытые бутерброды. Сандвичи



**Готовят из 2 половинок хлеба или булочки:  
на хлеб кладут продукты и  
закрывают вторым ломтиком  
хлеба (иногда корочки  
обрезают).**



# Закрытые бутерброды. Сандвичи

**Виды закрытых бутербродов:  
однослойные,  
двухслойные,  
многослойные.**



**Сандвичи используют  
для похода,  
в дорогу,  
в школу**

# Закусочные бутерброды. Канапе



**Готовят на фигурных ломтиках  
хлеба (можно предварительно  
обжарить)  
толщиной – 0,8 см.,  
шириной – 3- 4 см.**

# Закусочные бутерброды. Канапе



**Бутерброд закрепляется шпажкой и  
используется в качестве закуски**

# Горячие бутерброды

Готовят 2 способами:

запекают в духовке

жарят на сковороде



Подают к столу и употребляют в **горячем виде.**

# Забавные бутерброды



# Требования к качеству готовых бутербродов

- Бутерброды готовят непосредственно перед подачей.
- Продукты, входящие в состав бутерброда, должны быть свежими.
- Хлеб не должен быть слишком толстым или слишком тонким (1-1,5см).
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктом.
- Хранить бутерброды в холодильнике не более 3 часов.

Рецепт "Горячие бутерброды "Привет из детства"":



Нарезаем хлеб на кусочки любой формы.

Намазываем на хлеб сливочное масло тонким слоем.



Далее - томатная паста (можно использовать кетчуп, но это на любителя).



Натираем сыр и посыпаем им бутерброды.

